ÉTÉ 2011

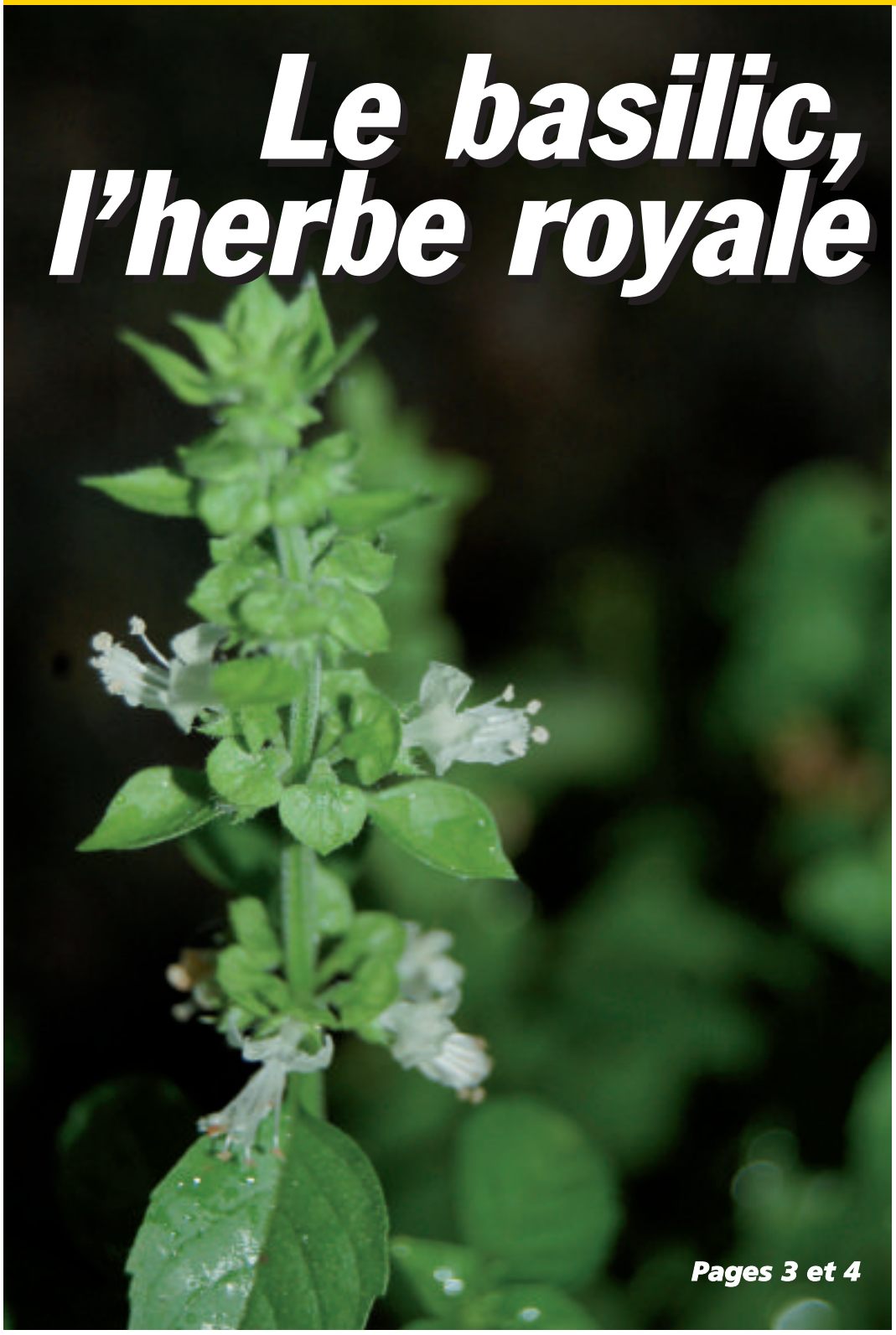
Eygalières, Guy Marchand l'acteur romancier

Page 16

Le journal des Alpilles

N°76 - 15e année - ÉTÉ 2011 - édité à 40 000 exemplaires - Abonnement : 30 Euros

Le basilic, l'herbe royale



Pages 3 et 4

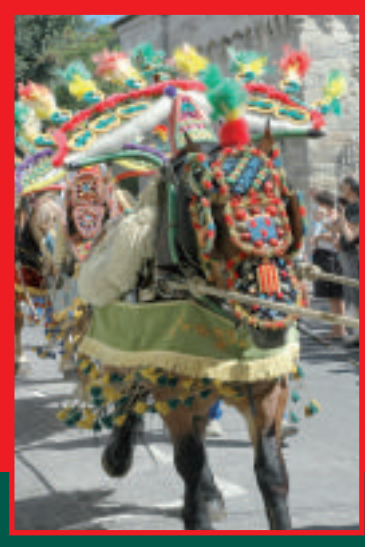
Saint-Rémy.

Les belles histoires de Floreal Daura

Pages 34 et 35

Les Baux, Sénas, Châteaurenard, Maussane, Saint-Rémy, Tarascon, Eygalières, Eyragues, Fontvieille, Maillane, Graveson Saint-Etienne du Grès, Mollégès, Vallabrègues…

L'agenda de l'été



Pages 10, 12, 16, 24, 32, 36, 40, 42, 43, 44, 46, 48, 50, 52, 55

Page 6, Les Baux, Arman, une présentation inédite d'un artiste

Page 8, Maussane, le village plonge au siècle dernier avec le "Temps Retrouvé"

Edito *Par Nicolas Coissard*

Le show estival est lancé

L'été sera chaud. C'est un lieu commun… Le soleil brillera sur toute la Provence. Et l'été sera animé des festivités, des festivals, des spectacles… qui jalonnent cette période tant aimée. L'été sera show… aussi car il lancera les élections présidentielles. Dans cette habituelle trêve estivale, les primaires socialistes vont alimenter la chronique. Grâce à cette innovation démocratique, les "primaires", vont initier les débats, découvrir les personnalités, suggérer les petites phrases, susciter la polémique, générer des idées… Et révolutionner les élections.
Car le "show" des primaires socialistes, ouvertes à tous électeurs, deviendra, selon son succès au début de l'automne une référence, dont demain, d'autres grands partis politiques devront, eux aussi, s'emparer pour désigner leur candidat.
Une vraie révolution ! **NC**

ÉTÉ 2011
Eygalières, Guy Marchand l'acteur ronsecier
Le journal des Alpilles
Le basilic, l'herbe royale
Les belles histoires de Florent Pagny
L'agenda de l'été

Le Journal des Alpilles

Directeur de la publication, gérant : Nicolas Coissard
Rédaction : Nicolas Coissard, Anne-Sophie Sourd, Laurence Ferrier, Eric Morichaud et Myriam Léon
Crédits photos : Max Fontaine (Studio 121) et DR
Impression : Rotimpress
Publicité et communication : Béatrice Bettinelli
Le Journal du Pays Salonais et de l'Etang de Berre, Le Journal du Luberon, le Journal des Alpilles et le Journal des Aixois, 44 rue Lafayette 13300 Salon de Provence est édité par la SARL de presse Aurélia Editions, au capital de 1500 euros.
RCS B 419 512 918
RÉDACTION : 06 09 98 67 49
PUBLICITÉ : 06 03 29 74 62

Innov'Art reconduit en 2012

La première édition d'Innov'Art, le festival des reporters photographes s'est achevée. Organisé dans les communes de la Communauté de communes Rhône Alpilles, Innov'Art Festival a tenu toutes ses promesses pour son baptême du feu. Jean-Marc Veillon, organisateur de l'évènement, l'association Créapassion, les photographes reporters qui ont accepté d'exposer et d'expliquer leur travail, ainsi que les photographes amateurs étaient de la partie.
Fort du succès de ce 1er rendez-vous, la 2nde édition du festival est déjà en préparation. Et Innov'Art Festival entend bien se développer passant de 400 à 800 le nombre de photos exposées, de 8 à 16 jours la durée du festival en 2012.

Jean-Pierre Raffarin en visite

L'ancien premier ministre Jean-Pierre Raffarin est devenu un habitué des Alpilles. Le sénateur de la Vienne, était notamment aux côtés d'Axel Poniatowski, député, président de la Commission des affaires étrangères de l'Assemblée nationale à l'occasion du vernissage de l'exposition Arman aux Baux de Provence. Toujours accessible, il glissait ses pronostics pour les futurs présidentielles, *"rien n'est joué"*.

Claude Guéant : "L'expérience de Châteaurenard est exemplaire"

Soucieux d'insuffler une "*politique de sécurité plus adaptée et efficace s'appuyant sur une connaissance précise et actualisée des réalités*", Claude Guéant s'est déplacé le vendredi 13 mai à Châteaurenard pour soutenir une véritable politique de prévention. "*Je suis venu chez Bernard Reynès parce qu'il se passe ici quelque chose d'important... Mon ambition, en tant que Ministre de l'Intérieur, c'est de faire en sorte que les français se sentent en sécurité ! Pour l'atteindre, il y a plusieurs moyens dont la prévention de la délinquance...*", dira le Ministre en faisant référence à la cellule de citoyenneté et de tranquillité publique prônée par Bernard Reynès et mise en place dans plusieurs villes de France, ou le développement de la vidéo-protection. Rencontre avec les commerçants du cœur de ville, visite du parking souterrain et réunions en mairie ont ainsi rythmé cette matinée importante relayée par les principaux médias nationaux.

La Féria du Riz vue par Claude Viallat

Une nouvelle fois Arles mise sur la diversité pour offrir à son public toutes les facettes de la tauromachie et répondre à la multiplicité de ses attentes. Du 9 au 11 septembre prochain, la féria du Riz a confié à Claude Viallat l'habillage de l'amphithéâtre pour la corrida goyesque. *"Comment ne pas voir dans ces sensations multiples offertes à toutes les aficions, l'image de ses œuvres monumentales qui lui ont valu une réputation mondiale, dans lesquelles, répété à l'infini, un même motif offre des profils différents en fonction des couleurs dont le revêt l'artiste ?"*, commentent Luc et Marc Jalabert.
El Juli, Morante et Juan Bautista, Conde de la Corte, Dolores Aguirre, Cebada Gago... seront dans les arènes pour cette Féria du Riz.

Sénas et Orgon, un festival réussi !

Malgré l'annulation des deux premiers spectacles (un lumbago pour Vincent Moscato, et un fort Mistral pour Nicolas Canteloup qui n'a pas permis le déroulement spectacle), le Festival du Rire de Sénas a bien eu lieu et a démarré avec le Marseille Comedy Club, dans la salle polyvalente de Sénas. La génération montante Marseillaise a offert une soirée de qualité où les différents profils humoristiques ont touché le public : un plateau très agréable qui a laissé aux jeunes, Anthony Joubert, Marco Paolo, Stan, Cyril Etesse, Nicole Ferroni, l'excellent Benjy Dotti, mais aussi des habitués de la scène, Patrick Coppolani et Yves Pujol, le loisir d'exprimer leur talent et d'offrir au public un bouquet d'éclats de rire et de bonne humeur. Les Chevaliers du fiel ont apporté dans leur valise la panoplie du voyageur mais aussi un spectacle délirant où les multiples personnages (joués par le duo de comiques) ont transporté la salle comble et hilare, vers des vacances d'enfer. Roland Magdane a clôturé la scène devant une foule sous le charme de l'humoriste. La présentation des trois soirées a été assurée par Gigi, sosie de Noëlle Perna, chaque soir plus drôle, pétillante et entreprenante.

Rémy Fabre, maire de Sénas et Christiane Menéroud, organisatrice du festival, en compagnie de Roland Magdane

Le basilic, l'herbe royale

Pilier de la gastronomie méditerranéenne, le basilic est une plante condimentaire très parfumée d'origine tropicale que l'on retrouve en été sur toutes les tables du pays salonais. Herbe des rois, elle est douée de nombreux atouts. Elle accommode la soupe au pistou, ou les pâtes, et se consomme de préférence fraîche. C'est là qu'elle dégage toutes ses qualités.

Stéphanie est secrétaire dans une entreprise spécialisée dans la mécanique. Son évasion à elle, c'est son balcon où elle aime bien faire pousser des tomates ou des poivrons à partir de graines. Mais sa passion, ce sont les aromates. Aussi, elle ne désespère pas de faire pousser du thym récupéré en colline. Quant au basilic, c'est un rêve qu'elle n'a pas encore concrétisé. Elle a eu beau récupérer des graines ici où là, elle n'a pas encore réussi à voir pousser la moindre tige. Aux premiers frémissements verts, les avortons dépérissent.

Comme ce n'est pas demain qu'elle pourra se lancer dans l'agriculture, elle aime bien se rendre sur le marché du mercredi, sur la place Morgan, à Salon, pour acheter un plant de basilic à Baptiste, qui les cultive au quartier de la Croix-Blanche, sur la route de Pélissanne.

Et Baptiste lui répète toujours les mêmes conseils. "*c'est pourtant simple*", dit-il en lui montrant un plant de "genovese", le basilic à grosses feuilles qui, en ce début juillet, est en fleurs. Sa recette ? Prendre des graines de "genovese", justement, car c'est pour lui la variété la plus résistante aux maladies. En plus, on peut l'utiliser pour tout : la soupe au pistou, ou les pâtes, comme le "latino", le plus courant, et le "Marseillais". Quant au basilic anisé, il ne convient pas à la soupe. "*Les paysans le sème à Noël, en serre chauffée. Moi, je commence en mars, sous serre aussi, mais je ne chauffe pas*", dit-il. En fait, Baptiste est retraité, et cultive le basilic sur une petite surface. Juste assez pour mettre du beurre dans les épinards. "*Et je ne le sulfate pas*", ajoute-t-il.

suite page 4

Le basilic et ses 160 variétés

Le basilic (appelé également par erreur "pistou"), est une plante annuelle de la famille des lamiacées (labiacées, labiées), tribu des Ocimeae, cultivée comme plante aromatique et condimentaire. Elle est la base du pesto, condiment emblématique de la cuisine italienne, et du pistou, référence de la cuisine provençale. Il en existe environ 160 variétés.

Le basilic commun est une plante de 20 à 60 cm de haut, à feuilles ovales-lancéolées, atteignant 2 à 3 cm. Les feuilles sont vert pâle à vert foncé, parfois pourpre violet chez certaines variétés.

Le terme basilic dériverait du grec basilikon (plante royale), lui-même dérivé de basileús, roi, par le bas-latin basilicum, royal, en référence à la grande estime portée à cette herbe.

Probablement originaire d'Iran ou d'Inde, le basilic est arrivé en Europe via le Moyen-Orient : en Italie et dans le sud de la France au XV^{e} siècle, en Angleterre au XVII^{e} siècle, puis en Amérique avec les premiers émigrants.

L'Ocimum tenuiflorum, le basilic sacré, est une espèce cultivée près des temples bouddhistes, notamment en Thaïlande.

Pour la petite histoire, Élisabeth, héroïne de Boccace, enterra la tête de son amant dans un pot de basilic arrosé de ses larmes.

Que Stéphanie se rassure : Baptiste aussi tombe parfois sur un os. "*Une année, certains semis n'ont rien donné*", explique-t-il… Explication : le basilic n'aime pas les nuits fraîches. Par ailleurs, n'allez pas demander à Baptiste comment il cuisine le basilic. Il ne consomme pas de soupe. Serait-il blasé par l'odeur captivante de cette plante qui porte aussi le surnom "d'herbe royale" ou "herbe aux sauces" ? "*je ne sens plus rien*", dit-il. En réalité, le basilic dégage ses arômes uniquement quand on le touche, ou qu'on froisse ses feuilles. "*Et c'est le Marseillais qui sent le plus fort*", a-t-il remarqué.
En été, pourtant, il n'y a pas de plus grand plaisir que de déguster une bonne soupe au pistou : la soupe aux légumes de saison à laquelle on ajoute le "pistou" : une mixture faite d'huile d'olive, d'ail, de tomate fraîche et de feuilles de basilic frais pilés (dans le mortier qui sert pour l'aïoli). Un régal que les amateurs mangent chaud ou froid.

DB

Le basilic et la pharmacie

Partie utilisée : feuilles et sommités fleuries
Propriété : stomachique, carminatif, lactagogue, stupéfiant léger
Mode d'emploi : infusion, poudre, essence, œnolé, cataplasme

Réputé depuis des millénaires pour ses vertus thérapeutiques, notamment contre les verrues et la déprime, on lui en attribue encore aujourd'hui. Il est ainsi utilisé en infusion ou en décoction pour ses propriétés digestive, apéritive, laxative, tonique et fébrifuge. Il calme aussi efficacement les maux de gorge ainsi que la nervosité. Sa richesse en camphre lui confère des vertus antiseptiques, et anti-rhume, puisqu'il dégage les voies respiratoires. En gargarisme, en effet, il soulage les infections buccales et en cataplasme, les démangeaisons. Peut-être est-ce aussi la raison pour laquelle un pot de basilic posé sur le rebord de la fenêtre tient mouches et moustiques éloignés. Bon à savoir pour passer sereinement ses soirées estivales...

Le basilic fournirait une quantité non négligeable de vitamine K, de vitamine C, tonique, ainsi que de vitamine A, antioxydante (Les antioxydants sont des composés qui réduisent les dommages causés par les radicaux libres, des molécules qui seraient impliquées dans l'apparition des maladies cardiovasculaires, de certains cancers et des maladies liées au vieillissement). Par ailleurs, le basilic est une source de calcium et de phosphore, des minéraux essentiels au bon développement du tissu osseux.
N'ayez donc pas peur d'avoir la main lourde et d'en parsemer généreusement vos préparations : contrairement aux matières grasses et au sel, cela n'aura aucune incidence sur votre ligne.

Le basilic et la cuisine

Selon les variétés, sa saveur rappelle le citron, l'anis, le jasmin ou encore le gingembre. Il se marie alors parfaitement avec la viande blanche et le lapin. Il est aussi délicieux avec les œufs et le fromage. Sur des pâtes, du riz et des tomates, mais aussi salades, pâtés, œufs, rien ne peut l'égaler.
Sachez qu'il supporte très mal les cuissons longues ou les attentes prolongées dans la vinaigrette, incorporez le donc toujours au dernier moment à vos préparations.

Le basilic et la magie

Le basilic en pot possède la curieuse propriété d'absorber les mauvaises ondes. Vous vous sentez mal dans votre appartement, dans votre maison ? Cette plante absorbera les radiations nocives, sans perdre ses qualités propres. Si vous le mettez dans la poche gauche de votre pantalon (pour un homme), ou dans le bonnet gauche de votre soutien-gorge (pour une femme), le basilic vous protègera utilement contre ceux qui vous approcheront en voulant vous mentir. Ces derniers se tairont, ou bien avoueront la vérité. "*Il faut toujours avoir du basilic chez soi*", conclut Frédéric Vernet dans son livre "plantes médicinales et sorcellerie".

Le Basilic : quel mariage ?

Le basilic est difficile à accommoder avec d'autres herbes, hormis le persil, le thym, le serpolet, la sarriette et à la rigueur le romarin.
Conservez-le quelques jours seulement dans le bac à légumes du réfrigérateur, à l'abri dans un sac en plastique perforé. Il se garde plus longtemps immergé dans de l'huile (qu'il parfume délicatement). Une fois ciselé (les feuilles uniquement), on peut le congeler en le recouvrant d'eau dans un bac à glaçons (comme le persil).
Sec, il perd tout son parfum. Comme huile essentielle pour les préparations de parfums et de liqueurs, la plante fraîche distillée donne une essence contenant de l'eucalyptol et de l'eugénol.

communiqué

Eygalières et Saint-Rémy de Provence | **Huile d'olive**

La Fabresse, grand cru d'huile d'olive à découvrir à Eygalières et St-Rémy de Provence

Terroir, cru, arôme, nez, robe... nous ne parlons pas d'un vin mais d'une huile d'olive, une AOC de la Vallée des Baux de Provence. Même vocabulaire, même amour de leur terre, les hommes de l'huile et les hommes du vin se ressemblent. Passionnés d'oenologie, Chantal et Jean-Philippe Montagard élaborent leur huile comme on crée un grand vin. En 2009, ils poussent leur démarche un peu plus loin. Afin de tirer la quintessence de ces terres prestigieuses, ils font le choix d'une reconversion en agriculture biologique. "*Ensuite, tout repose sur l'analyse de la maturité,* explique Jean-Philippe, *il est fondamental de récolter le fruit quand il est au maximum de sa palette aromatique.*" Leur premier cru, La Fabresse a déjà recueilli une reconnaissance nationale et internationale des professionnels de l'oléiculture. En 2011, pour la troisième année consécutive, l'AOC Vallée des Baux de Provence en fruité vert a obtenu une Médaille d'or au Concours Général Agricole à Paris (Salon International de l'Agriculture). Les jurys du concours régional PACA à Marseille ont également salué ce grand cru d'huile d'olive d'une médaille d'or. Cette reconnaissance récompense un travail d'orfèvre. Pour élaborer leur "or méditerranéen", Chantal et Jean-Philippe ont choisi de récolter et de triturer séparément chaque variété de leurs olives : salonenque, aglandau et verdale des Bouches-du-Rhône. Ensuite, ils confectionnent leur assemblage en mêlant leurs trois huiles monovariétales. "*C'est la seule manière de pouvoir vraiment jouer sur les intensités aromatiques,* spécifie Chantal. *Toute la subtilité repose sur l'équilibre entre les saveurs d'herbes fraîches en début de bouche, l'amertume et les notes poivrées en fin de bouche.*" Produit d'exception, La Fabresse séduit les connaisseurs. Pour répondre à tous les goûts, l'huile gastronomique a depuis 2009 deux petites sœurs, de grandes qualités, aux saveurs moins complexes. L'Atelier de l'Olive en fruité vert, un assemblage des variétés de l'AOC Vallée des Baux de Provence, aux arômes végétaux dominés par la sensation herbacée. L'Atelier de l'Olive en fruité noir est dépourvu d'amertume et d'ardence pour laisser place à des arômes de sous-bois, d'olives confites, de truffe. Ces trois crus font le bonheur des professionnels et des amateurs éclairés de la cuisine, tant ils magnifient les plats chacun à leur manière. Les producteurs récoltants organisent la vente directe de leurs produits, grâce à deux boutiques. "*Comme pour le vin, il faut éduquer le consommateur à la dégustation des divers fruités de l'huile d'olive, pour sensibiliser et exercer leur palais,* constate Chantal, *c'est pour ça que dans nos boutiques il y a un bar à huiles, cela permet autour d'une dégustation, d'expliquer nos choix, notre manière de travailler ce qui rend la rencontre passionnante.*"

Léon et Marius. Déjeuner dans l'oliveraie de la Fabresse

L'Atelier de l'olive à Saint-Rémy de Provence

Soucieux de faire découvrir leurs huiles, les producteurs ont également une boutique au cœur de Saint-Rémy de Provence. L'Atelier de l'Olive tient à disposition un bar à huiles qui permet de déguster les trois crus, issus des dix hectares de l'oliveraie La Fabresse. Ces dégustations permettent d'apprécier les différents fruités. Cette boutique offre également une belle gamme de savons artisanaux de Marseille et des dérivés gourmets d'olives.

Boutique La Fabresse à Eygalières

L'huile la Fabresse, quintessence du terroir, a désormais son écrin à Eygalières, le territoire de l'oliveraie.
Pour les amateurs et ceux qui découvrent les bienfaits et les saveurs de l'huile d'olive, La Fabresse dispose d'un large choix de conditionnements rivalisant d'élégance. Pour accompagner leur nectar, Chantal et Jean-Philippe proposent une sélection de produits gourmets artisanaux. Des dérivés d'olives sont également à disposition notamment des tapenades noires et vertes avec les olives du domaine.

LE + *En exclusivité l'huile d'olive de la Fabresse à Eygalières et Saint-Rémy de Provence*

BOUTIQUE LA FABRESSE
Rue de la République
13810 Eygalières

Tél : 04 86 65 68 51 - Site : www.lafabresse.com - Email : lafabresse@neuf.fr
Ouverture tous les jours de 10h à 13h et de 14h30 à 19h

L'ATELIER DE L'OLIVE
27 rue Carnot
13210 St-Rémy de Provence

Les Baux Evénement

Arman, une présentation inédite d'un artiste

"Arman s'installe aux Baux". Jusqu'au 16 octobre, le village des Baux de Provence offre son écrin à une exposition… enfin un événement unique. Le sculpteur et peintre Arman, fondateur du mouvement des nouveaux réalistes, est au cœur d'une incroyable exposition. "*C'est la première fois que l'on montre un artiste de cette façon*", reconnaît Marion Moreau, fille de l'artiste et présidente de la fondation A.R.M.A.N. "*depuis plus de 100 ans, les Baux n'ont pas accueilli une manifestation de cette ampleur*", soulignait le maire, Michel Fenard qui souhaite "*créer une vie culturelle riche et dynamique. Cette politique n'est pas nouvelle mais nous souhaitons lui apporter une force supplémentaire*". L'événement Arman s'inscrit totalement dans cette démarche et aura mobilisé depuis plusieurs mois les forces vives du village. Autour du maire, et des élus Anne Poniatowski et Laurent Ferrat, une vingtaine de collaborateurs dont Bernadette Quilicci ont été peu ou prou inclus dans le projet, aux côtés de la fondation. Ainsi, de l'hôtel de Manville jusqu'à la Citerne en passant par l'ilot Post Tenebras Lux et l'hôtel de Porcelet-musée Brayer, l'évocation d'Arman est permanente retraçant le parcours d'Arman et de son univers. Cette exposition muséale permet de découvrir toute l'étendue de l'œuvre dans sa richesse et sa diversité. Les trois ateliers d'Arman, celui du dessin, de la peinture et de la sculpture sont reconstitués et accueillent des ateliers pour enfants tandis que des projections font démonstration du travail de création de l'artiste devenu célèbre avec ses "accumulations". "*Arman est un artiste pionnier qui a marqué le XX*e *siècle par sa façon de montrer et de faire œuvre avec l'objet. Montres, poupées, voitures, instruments de musique… tous les objets manufacturés sont matière à création*", explique Marion Moreau. Aux Baux, les célèbres caddies tiennent notamment une place consé-quente. Placé sous le haut patronage du Ministre de la Culture, Frédéric Mitterrand, l'événement Arman "*permet aussi de s'immerger d'une façon nouvelle dans le patrimoine Renaissance exceptionnel de la cité baussenque*", reprend Anne Poniatowski, chargée du tourisme, alors que Laurent Ferrat, délégué à la culture, met en exergue "*cette présentation originale et intime d'Arman*".

Michel Fenard, le maire, lors du vernissage de l'événement "Arman s'installe aux Baux" avec Marion Moreau, présidente de la fondation, Marie Bouchez, conseillère régionale, Pierre Castoldi, sous-prefet d'Arles et Hervé Chérubini, vice-président du Conseil général

INFORMATIONS PRATIQUES

Du 4 juin au 16 octobre 2011

Ouverture : Du 4 juin au 16 octobre 2011
Tous les jours de 10h à 19h
Fermeture de la billetterie à 18h

Tarifs : Parcours ARMAN
Individuels : 7,00 € par personne
Enfants (7 à 17 ans) : 5,00 € (- de 7 ans gratuit)
Groupes : 5,00 € par personne (à partir de 20 personnes)

Pré-vente internet : **www.visitprovence.com/arman**
Retrait bons d'échange auprès de
l'Office de Tourisme des Baux-de-Provence

Information :
Office de Tourisme des Baux-de-Provence
Tél : 04 90 54 34 39
tourisme@lesbauxdeprovence.com
www.lesbauxdeprovence.com

Visites accompagnées gratuites le lundi et le jeudi à partir de 15h, sur inscription, auprès de la billeterie ou de l'Office de Tourisme.

Les Baux

Les projections nocturnes

A la tombée de la nuit, le village des Baux s'illumine. Au cours d'un parcours dans les rues et calades du village, les murs et façades reçoivent des images de l'artiste Arman au cours de son travail de création. Sur ces murs géants, ces projections rendent hommage au peintre et sculpteur dans des évocations animées. A découvrir.

Projections nocturnes :
Accès gratuit. Tous les soirs dans les rues du village, à la tombée de la nuit, jusqu'à 1 heure du matin.

Les Baux Evénement

Les enfants invités dans l'univers d'Arman

Le village des Baux-de-Provence se laisse le temps d'un été, habiter par Arman, par ses œuvres, ses outils, son ambiance de travail, sa musique et ses rituels de création.
L'"Atelier des enfants" propose aux 7-12 ans de s'immerger dans l'univers de l'artiste par l'expérimentation et le jeu.
Comment faisait Arman pour dessiner, accumuler, sculpter ou peindre ? Dans quel état d'esprit s'est-il servi des objets dans toutes les formes de son œuvre ? Les enfants sont invités à s'essayer à cinq des techniques de l'artiste : l'accumulation, l'allure, le cachet, la coupe et l'empreinte. Ils fabriquent leur dessin-objet, leur œuvre...
Pendant 1h30, ils peuvent transformer les objets, jouer avec les couleurs, faire disparaître la signification individuelle des objets pour leur en donner une nouvelle, être dans la gestuelle et l'action créative. L'encadrement des ateliers est assuré avec la complicité des anciens assistants d'Arman : Marc Butti et Emmanuel Amarger.

INFORMATIONS PRATIQUES :
Du 4 juin au 16 octobre 2011
Du lundi au vendredi à 10h30 - 13h30 et 16h30
Durée, 1h30 - Galerie de La Cure, place de l'église
Ouverts aux enfants de 7 à 12 ans
Ateliers de 16 enfants maximum
Tarifs : individuels, 5 € par enfant (hors parcours "Arman s'installe aux Baux-de-Provence")
Groupes - à partir de 8 enfants - 5 € par enfant (parcours "Arman s'installe aux Baux-de-Provence" offert)

Sur réservation
auprès de l'Office de Tourisme des Baux-de-Provence
Tél : 04 90 54 34 39
tourisme@lesbauxdeprovence.com
www.lesbauxdeprovence.com
Les inscriptions peuvent également se faire le jour même auprès de la billetterie

communiqué

Eygalières **Restaurant**

La Petite Table, dressée dans un tout nouvel écrin

En cet été qui s'éveille, la cuisine ensoleillée de la Petite Table à Eygalières se dévoile dans de nouveaux murs et atours, toujours au cœur du village. Un déménagement qui ne perturbera pas les fins palais coutumiers de la table de Béatrice et Jean-Paul Tossens. A découvrir donc un cadre enchanteur entre ombre et lumière, aux accents de vieilles pierres et boiseries lasurées, où chacun aimera à savourer l'instant de l'orangerie, au patio, de la salle fraîche et accueillante aux tables dressées sous le feuillage argenté des oliviers. Un décor aussi intime que convivial, égayé de couleurs florales et du murmure d'une fontaine. Coté cuisine, Jean-Paul Tossens délivre au piano une partition toute en saveurs traditionnelles, gastronomie et fraîcheurs des terroirs, suivant un principe immuable : "*le meilleur produit au meilleur moment !*". Place donc au talent et à l'inventivité

qui ont fait la réputation de ce chef venu naguère d'outre Quiévrain, autour des menus "Cuisine du jour" (mise en bouche, plat, dessert ou fromage à 21 €, le midi du lundi au samedi) et "Carte" à 39 €, en libre choix autour d'une riche palette d'entrées, plats et desserts. Les gourmets se laisseront ainsi bercer à l'évocation d'un œuf parfait sur brunoise de céleri, émulsion, truffe d'été, d'un mano à mano de bœuf en tartare et contrefilet grillé ou encore d'une déclinaison sur le thème de la fraise, macaron de Paris, glace fraise des bois espuma Tagada... Une véritable philosophie de l'assiette, toute entière tournée vers le plaisir du goût, que le couple aime à partager avec ses hôtes, habitués ou de passage. La Petite Table, s'apprécie aussi à l'occasion des fêtes de famille et événementiels, l'occasion de moments inoubliables entre charme de l'endroit, menus personnalisés et chaleur de l'accueil. Passionnés d'art, Béatrice et Jean-Paul ouvrent aussi leur établissement à de nombreuses sensibilités, entre peinture, sculpture et photographie... une raison supplémentaire, si besoin était, pour réserver en famille ou entre amis, une "Petite Table".

LE + *Riche carte des vins, avec une centaine de références entre raretés de pays et valeurs sûres des plus grands vignobles.*

La Petite Table
(angle de la rte d'Orgon et de l'Av. du Général de Gaulle)
13810 Eygalières - Tél : 33(0)4 90 38 19 23
info@la-petite-table.eygalieres.com
www.la-petite-table-eygalieres.com
Réservation conseillée. Parking privatif.

Maussane les Alpilles **Dimanche 21 août**

Avec le "Temps Retrouvé", le village plonge au siècle dernier

*Le Temps Retrouvé est plus qu'une simple fête. C'est tout le village de **Maussane-les-Alpilles** qui, l'espace d'une journée, revit cette époque où l'on prenait le temps de rire, de chanter, de suivre le rythme des saisons...*

Traditionnellement, le 3e dimanche d'août, Maussane-les-Alpilles actionne la machine à remonter le temps et, l'espace d'une journée, le village revit l'atmosphère du siècle dernier. Pour le 15e anniversaire de cet événement, de nouvelles animations viendront égrener cette belle journée immortalisée par l'inauguration d'une "Rue du Temps Retrouvé" en présence des officiels et de l'Ambassadrice de Maussane-les-Alpilles. En cette journée Maussane-les-Alpilles retrouve les bruits et l'ambiance d'autrefois : les cris et les rires des lavandières, le rouet des magnanarelles, les odeurs du vin pressé à l'ancienne, les coups de marteau frappés sur l'enclume du maréchal-ferrant. La découverte des vieux métiers, les artisans et leurs outils d'époque, les cuisinières provençales égrènent cette journée au son des tambourins, fifres et cigales.

Cette journée s'organise autour d'un marché traditionnel et artisanal, et de démonstrations des techniques utilisées au siècle dernier. Un défilé costumé et l'animation du village par des groupes folkloriques, une fête foraine à l'ancienne avec des jeux géants, des balades en calèche ou à cheval, des musiciens, chanteurs et comédiens recréent l'ambiance du siècle dernier dans le cœur villageois. Cette édition du "Temps Retrouvé" a lieu le dimanche 21 août à Maussane-les-Alpilles avec, en point d'orgue, les deux défilés à l'ancienne.

Le progamme du dimanche 21 août

Toute la journée, animations gratuites, avenue de la Vallée des Baux et place Laugier de Monblan
- Les vieux vélos au son de l'accordéon et en chansons - Les tacots de grand-papa et leur moteur ronflant
- La fête foraine des années 1900 et ses jeux anciens – Maquillage pour les enfants * (payant) - Concours de dessin pour les enfants sur le thème du Temps Retrouvé - Les vieux métiers (le sabotier, la vannière, le rémouleur, le maréchal ferrant, l'école, la diseuse de bonne aventure ...) - Les tambourinaires et les arlésiennes - concours de vitrines des commerçants de Maussane - Les lavandières au lavoir de Maussane - Les bergers des Alpilles et leurs moutons - Le photographe à l'ancienne - Les comédiens ambulants - Scènes de vie avec des belles en costume d'époque - Musique et bal musette avec Baptistin et les piqueboufigues - Les orgues de barbarie - Saynètes drôles en provençal avec la Chourmo Dis Afouga - Chants en provençal avec Li Calandrau de Crau - Balades en calèche* (payant) - Balades à poney* (payant) - Les Amoureux du Vieux Maussane, en costume traditionnel, reconstituent un atelier de couture - Art Scenic interprète des scènes extraites de films cultes - Les membres de la Sousto, en costume d'époque animent une kermesse
- La société de la Saint Eloi défile avec des ânes bâtés - Les "guincheurs" de l'école de danse de Maussane feront la java

Marché d'artistes - Artisans - Commerçants & producteurs
Dimanche 21 août - Grand défile à l'ancienne à 11h et à 17h
Rens : Maison du Tourisme – Avenue des Alpilles – Maussane-les-Alpilles
Tél : 04 90 54 33 60 - www.maussane.com

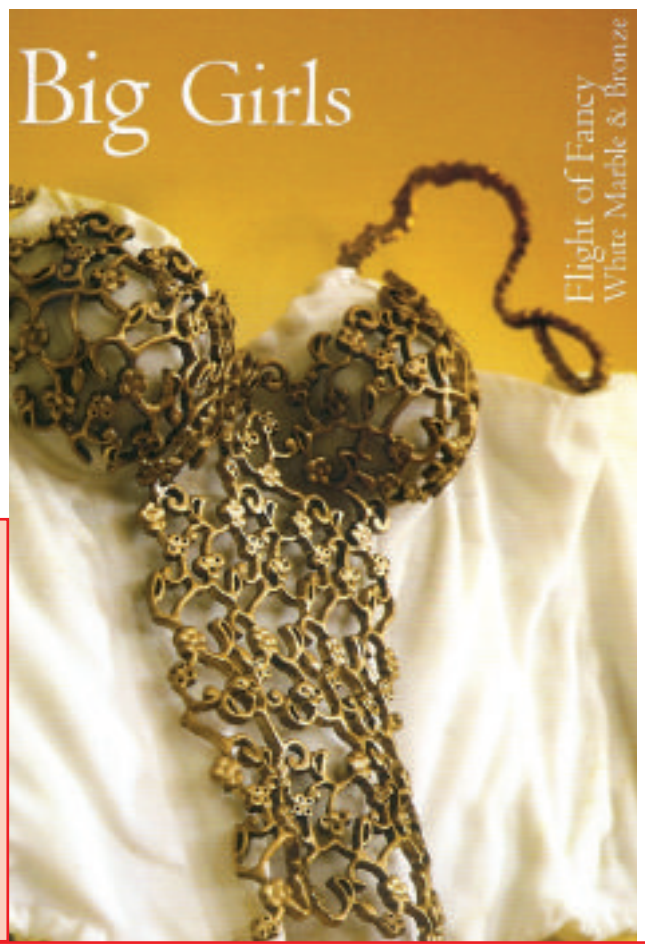
communiqué

Saint-Etienne du Grès **Vins et huile d'olive**

Dalmeran, un domaine d'exception

Au cœur des Alpilles, Dalmeran est un domaine d'exception. Bâti sur une butte peuplée de vestiges gallo-romains, longé par l'ancienne voie Domitienne, Dalmeran domine un paysage de collines, de vallons et de bois depuis 1531. C'est ici que sont cultivés la vigne et l'olivier dans le respect de la nature. Béatrice et Neil Joyce, depuis cinq ans, ont su développer des vins et des huiles de grandes qualités en mêlant "le vin à l'art de vivre". Au domaine, la dégustation des vins au caveau se décline pour la cuvée Château en rosé de gastronomie et en rouge au tanin souple, d'une belle longueur et fraîcheur en bouche, tandis que la cuvée Bastide, fraîche, ronde et facile à boire, annonce déjà les vacances.

A Dalmeran l'art de cultiver la vigne se conjugue avec l'art de vivre. Dans le parc qui se visite comme une balade, les sculptures végétales de Marc Nucera s'intègrent harmonieusement dans le paysage, tandis que le jardin potager de style médiéval met en avant la culture associée. Concours de cuisine avec les jeunes chefs de la région, soirée jazz dans le parc, journées vigneronnes et à partir de juillet une exposition d'art contemporain… rythment tout au long de l'année des rendez-vous à la fois de plaisir et de découverte.



L'art à Dalmeran

Du 17 juillet au 17 août, Dalmeran reçoit les artistes dans le cadre du Festival international d'art contemporain APART.

Les œuvres de 5 artistes seront présentées dans la chapelle, le parc et dans la serre avec le célébrissime Claude Viallat aux côtés de Corine Ferté, Frédérique Gautron et Tony Soulier. Tandis qu'au caveau, les œuvres de la new-yorkaise Barbara Segal seront installées, présentant des sculptures de lingerie en marbre, sublimes d'élégance.

DALMERAN
45, avenue Notre-Dame du Château
13103 Saint-Etienne du Grès
(de Saint-Rémy ancienne route du chemin d'Arles en passant par le Moulin du Calanquet, de Tarascon ou Fontvieille, passez la Mairie et continuer tout droit)
GPS : 43°46'48.37"Nord/4°44'25.72"Est
Tél : 04 90 49 04 04 - Fax : 04 90 49 15 39
www.dalmeran.fr - Vins à la bouteille de 11 à 19 €.
Horaires d'ouverture du caveau :
de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Fermé le dimanche.

LE + *Dalmeran a ouvert sa boutique en ligne : www.dalmeran.fr*

communiqué

Les Baux de Provence | **Moulin à huile**

CastelaS vous dévoile tous les secrets de l'huile d'olive

Pour comprendre ce qui fait la renommée des huiles d'olive des Baux de Provence, faîtes une étape au moulin CastelaS avec vue sur le Château des Baux. Catherine et Jean-Benoît Hugues, deux passionnés, offrent dans leur moulin un véritable moment de détente et de découverte des saveurs.
Pour parfaire vos connaissances en huile d'olive vous avez la possibilité de vous inscrire aux cours d'initiation à la dégustation. En quoi cela consiste ? Dans une salle à l'étage du mas, après une visite explicative du fonctionnement du Moulin, les dégustateurs se posent pour goûter six huiles d'olive. Un moment de découverte pour apprendre et s'entraîner à déceler les arômes, les défauts et les typicités. Tout y est décortiqué pour le plus grand bonheur des participants. Ce cours d'initiation correspond à la volonté du Moulin CastelaS de "*faire partager notre passion et d'expliquer le savoir-faire unique des mouliniers de la Vallée des Baux*".

Proposé le mardi et le jeudi à 10h. Gratuit, sur inscription et dans la limite des places disponibles.
Pensez à vous inscrire à votre convenance par téléphone ou par email.
Pas le temps de passer 1h30 mn en dégustation, pas de problème l'équipe Castelas vous reçoit tous les jours pour des visites et dégustations moins formelles en boutique. Vous pourrez faire votre choix : fruité vert, fruité noir, aromatique, monovariétale…il y en a pour tous les goûts et on peut toutes les adapter à des recettes.

Moulin CastelaS
Départementale 27A - 13520 Les Baux de Provence - Tél : +33 (0)4 90 54 50 86 - www.castelas.com
Ouvert tous les jours. Du lundi au vendredi : 8h30 / 18h30. Samedi, Dimanche et jours fériés : 10h / 13h et 14h30 / 18h30.

La recette estivale

Aubergines poêlées et concassé de tomates

Ingrédients :
3 aubergines
1 gousse d'ail
6 tomates
1 oignon
copeaux de parmesan
huile d'olive Castelas fruité vert
fleur de sel - 1 verre de vinaigre balsamique
1 cuillère à café de sucre - 1 poignée de salade roquette

Faire réduire en demi glace le vinaigre et le sucre. Réservez.
Mondez les tomates, les peler et les couper en dés.
Ciselez l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
Ajoutez l'ail, les tomates, faire cuire 5 mn et réserver au frais.
Coupez chaque aubergine en deux et chaque moitié en tranche de 2 cm d'épaisseur. Salez. Poêlez les aubergines avec un filet d'huile d'olive jusqu'à coloration dorée de chaque coté.
Au moment de servir disposez dans chaque assiette les tranches d'aubergine puis déposez sur chaque tranche une cuillère de concassé de tomates. Mettre quelques copeaux de parmesan et quelques feuilles de roquette.
Salez avec de la fleur de sel et poivrez. Arrosez d'un filet de vinaigre balsamique et un trait d'huile d'olive.

"La belle étoile Michelin" brille toujours sur le restaurant Marc de Passorio, qui arbore les trois Toques du Gault et Millau et est également cité dans le dictionnaire des Cuisiniers de Jean-François Mesplède.

Marc de Passorio , un cuisinier en Provence, devrait être le nom d'un nouveau restaurant qui va s'ouvrir à la fin de l'année à Wanaka en Nouvelle-Zélande en partenariat avec le Domaine Bois Gentil. Le chef saint-rémois en sera le superviseur et son fidèle second, Vincent Rimmelly en prendra les commandes sur place.

Marc de Passorio a été nommé Ambassadeur des huiles d'olive du domaine de Bois Gentil. Le chef prépare ainsi des recettes mettant en lumière les qualités des huiles d'olive produites dans les Alpilles.

*E*xemple d'une recette estivale à la fois légère, équilibrée et savoureuse : " la truite des Hautes Alpes fumée au bois d'olivier du Calanquet, accompagnée de tomates séchées et fenouil confit"…

Le Bistrot Gourmand du restaurant Marc de Passorio est ouvert midi et soir durant tout l'été mais aussi durant toute l'année. Au dîner il est prudent de réserver.

*I*nnovation technique au restaurant Marc de Passorio avec l'acquisition d'un "chiller". Cet appareil unique permet en quelques minutes de mettre à température vins et champagnes de la cave afin qu'ils soient servis à la fraîcheur idéale

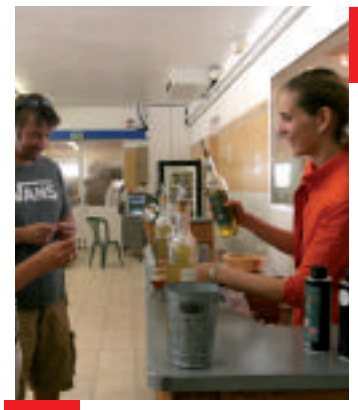
Daniel Reynaud, président de la Maison du Bon Café a demandé à Marc de Passorio de concevoir les recettes des entremets, plats et desserts de son "atelier culinaire" qui devrait ouvrir à la rentrée à la Boutique du Bon Café à Châteaurenard.

En cette période estivale, au déjeuner comme au dîner, la terrasse accueille les hôtes du Restaurant gastronomique et du Bistrot Gourmand de Marc de Passorio.

Restaurant *Marc de Passorio*

Vallon de Valrugues - 9, chemin Canto Cigalo - Saint-Rémy de Provence - Tél : 04 90 92 04 40 - www.restaurant-marcdepassorio.fr
Restaurant gastronomique : menus à 58, 75 et 98 euros. Le Bistrot Gourmand : menus carte à 26 et 33 euros.

communiqué



Saint-Rémy Huile d'olive, visite, dégustation

Le Moulin du Calanquet, véritable producteur de nature

Agriculteurs depuis cinq générations à Saint-Rémy de Provence, Anne et Gilles Brun ont une véritable passion pour leur terroir et leur métier. Les deux enfants de la famille, ont choisi de suivre les traces de leurs parents et de leurs ancêtres en travaillant et en valorisant le domaine familial. Grâce à l'impulsion de ces deux jeunes du pays, Saint-Rémy de Provence a vu renaître la grande tradition oléicole qui permettait de produire l'huile d'olive servant au sacre des rois de France. C'est en 2000 que le Moulin du Calanquet a débuté son aventure dans un véritable cadre naturel propice à la culture de l'olivier et à la production de son huile d'olive. Avec plus de 6000 pieds plantés en 1997, l'oliveraie du Moulin du Calanquet réunit toutes les variétés régionales : Aglandau, Salonenque, Grossane, Verdale et Picholine. La spécificité du moulin est de produire des huiles

monovariétales et un Assemblage. Ce dernier vient d'être récompensé d'une médaille d'argent au Concours Général Agricole 2011. L'huile d'olive Aglandau, quant à elle, a reçu une médaille d'or au Concours Régional 2011.

Dans un cadre idyllique, vous découvrirez le Moulin et vous serez accueillis par un membre de la famille ou de l'équipe pour vous expliquer et vous faire déguster leurs merveilleux produits. Une ambiance conviviale et familiale où tout le monde est à votre disposition pour vous parler des variétés d'olives traditionnelles des Alpilles, de la chaîne de fabrication de l'huile et des produits dérivés qui sont un véritable délice et qui sont entièrement fabriqués sur place. Toutes leurs créations sont réalisées à partir d'ingrédients de qualité, rigoureusement sélectionnés pour vous apporter un véritable plaisir gustatif. Le Moulin du Calanquet c'est aussi un accueil authentique pour partager avec vous les valeurs, le respect de la tradition et les racines d'une famille de producteurs depuis 1746. Le sens de l'hospitalité et de la transmission développés au Moulin du Calanquet sont reconnus par de nombreux guides : Bienvenue à la ferme, le Guide du Routard, le Guide Gantié, etc.

Pour offrir une plus grande visibilité à leur production, Anne et Gilles ont aussi ouvert leur boutique de producteur au cœur de Saint-Rémy de Provence. Ils ont choisi d'aller vers le consommateur en installant leurs produits dans une magnifique bâtisse typiquement provençale. Pierres apparentes, patio, coursive avec un musée de santons reproduisant l'activité du Moulin, salle de dégustation ouverte aux groupes, etc. Plus qu'une simple boutique, cet espace est un véritable lieu de vie ou l'on vient partager autour d'un savoir vivre et d'un savoir-faire traditionnel. Marielle vous accueillera chaleureusement dans une véritable atmosphère conviviale où vous pourrez déguster gratuitement tous les produits du moulin et découvrir la fabrication de l'or vert.

Moulin du Calanquet
Vieux chemin d'Arles - 13210 Saint-Rémy de Provence
Tél : 04 32 60 09 50 - Site : www.moulinducalanquet.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 et le dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h.

La boutique du Moulin du Calanquet
8, rue de la Commune - 13210 Saint-Rémy de Provence
Tél : 04 32 62 09 01
Ouvert tous les jours de 9h30 0 13h et 14h30 à 19h.

LE + *Visite et dégustation pour les groupes*

Graveson Fête votive

Les rendez-vous du partage et de la fête

Il est des traditions auxquelles le village de Graveson ne peut déroger. Celle de la fête votive est l'un des rendez-vous à la fois festif et convivial que les Gravesonnais, de génération en génération se transmettent. Comme garantes de la vitalité du village, les fêtes votives sont des lieux de rencontre, de partage et d'amitié. Cette année encore, le grand prix de la chanson et la fête de la peinture avec "Pictural et Mural" sont deux événements particuliers.

Au programme du 3 septembre
Kermesse, concours de boules, course de taureaux

- 10h à 15h : Kermesse des associations gravesonnaises
- 10h30 : Inscriptions pour la pêche à la truite
- 11h à 15h15 Pêche à la truite, collation, jeux pour les enfants gravesonnais (moins de 14 ans)
- 12h : Sardinade sur le Cours
- 15h30 : Remise des récompenses aux enfants en présence de M. Le Maire
- 15h30 : Concours de boules à la mêlée par 2
- 16h30 : Course de taureaux pour le trophée de l'Avenir aux arènes
- 19h à 22h : Bal avec l'orchestre Paul SELMER

Au programme du 4 septembre
Vide grenier, Fête de la peinture, Prix de la chanson de Graveson, Pictural et mural

- 9h à 19h : Vide grenier, Place Henri Dunant
- 9h à 19h : 11ème Fête de la peinture & des peintres dans les rues organisée par l'Association des Artistes Gravesonnais dans le cadre des Chemins de Provence Prestige
- 15h : Dixième prix de la chanson de Graveson animé par "Chris 120 kg d'humour" organisé par l'association Espace et Chants
- 17h30 : Vernissage "Pictural & Mural"
- 19h : Remise des récompenses aux artistes
- 21h : Finale du concours de chant, animée par "Chris 120 kg d'humour"

Au programme du 5 septembre
Abrivado, repas sur le Cours, course de Taureaux, encierro de nuit

- 12h : Abrivado sur le Cours
- 13h : Repas sur le Cours organisé par le Café de l'Univers
- 14h : Concours de boules à la mêlée par 2
- 16h : Course de Vaches Cocardières
- 19h : Abrivado dans les rues du village
- 22h : Encierro de nuit

communiqué

Saint-Rémy **Restaurant**

Ô Caprices de Mathias, le plein de nature

Le restaurant Ô Caprices de Mathias se niche dans la campagne au pied du massif des Alpilles. A quelques mètres du centre de Saint-Rémy, il offre de s'attabler au milieu d'une oliveraie, à côté d'un jardin d'herbes aromatiques et du potager qui fournit une partie des fruits et légumes d'Ô Caprices de Mathias. Parfois, le chef s'échappe de sa cuisine pour aller cueillir un peu de saveur sous les yeux de ses convives. Après avoir œuvré dans les établissements les plus renommés de la région, l'Oustau de Baumanière, l'Auberge de la Régalido, La Riboto de Taven, puis les Ateliers de l'image, Mathias Henkème revient aux sources dans son établissement ouvert il y a trois ans. "*Maintenant que je maîtrise les différents produits, je revendique une forme de simplicité basée sur le produit presque brut.*" Il marche ainsi dans les pas de son père qui, formé par Paul Bocuse, lui a transmi outre sa passion et sa rigueur, ce conseil : "*Travaille avec les produits du terroir, respecte les savoir-faire des maraîchers, des éleveurs, entoure toi de ce petit monde qui fera de toi un artisan.*" Pour concocter sa cuisine de terroir contemporaine, Mathias sélectionne des fournisseurs locaux et apporte juste une petite touche qui sublime. Les écrevisses de Camargue

sur tartare de légumes sont donc liées à la confiture d'olive et de gingembre, l'agneau des Alpilles de M. Boisset est accompagné d'un nuage de chèvre et d'un jus corsé arabica, et la barre chocolatée parfumée au piment d'Espelette se marie au sorbet à l'abricot du verger. Chaque repas est une histoire, du coup les deux menus se décomposent en cinq chapitres pour l'un, huit pour l'autre. Concentrée sur quelques produits, la carte reprend les plats du menu et évolue toutes les six semaines pour rester au plus près du meilleur de la saison.

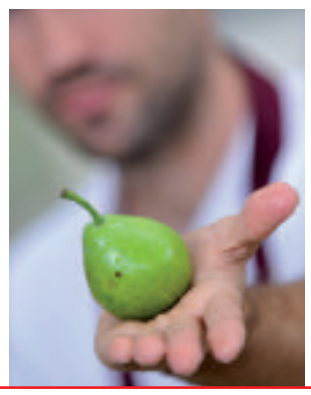
Ô Caprices de Mathias
Domaine de Métifiot - Chemin de la Croix des vertus
13210 Saint-Rémy de Provence
Tél : 04 32 62 00 00 - Fax : 04 90 20 30 87
Mail : mathiashenkeme@yahoo.fr
Site : www.caprices-mathias.com
Menus 29 euros (5 chapitres), 40 euros (8 chapitres).
Ouvert de 12h à 13h45 et de 19h45 à 21h.
Fermé mercredi et jeudi.

communiqué

Saint-Rémy de Provence **Confiserie Lilamand**

Les calissons dans la tradition des fruits confits

Depuis 1866, le rythme est immuable. La Confiserie Lilamand fondée par Marius Lilamand fabrique les fameux fruits confits de Provence. Pierre, incarne aujourd'hui la cinquième génération de ce savoir-faire ancestral. Car depuis près de 150 ans, la recette des fruits confits, codifiée dès le début du XVI^{e} siècle par Nostradamus et Oliver de Serres, est un rituel. En cette saison, la cour du mas reçoit les fruits sélectionnés, dont des variétés anciennes comme la poire Saint-Jean, le melon Cantalou de Provence, l'abricot rosé… pour être triés, pelés avant de rejoindre les bassines de cuisson où ils subiront de 7 à 8 bouillons durant 1 mois avant d'être oubliés dans leur sirop encore 2 mois supplémentaires avant de pouvoir être commercialisés. Cette méthode séculaire offre ainsi aux fruits confits Lilamand cette saveur exceptionnelle "*comme autrefois*".



"*Fort de cette histoire et de notre savoir-faire, nous avons créé un nouvel atelier consacré à la fabrication des fameux calissons*", souligne Pierre Lilamand. A la boutique qui jouxte la fabrique, où il n'est pas rare de voir dans la cour le travail de pelage des fruits, les calissons aux recettes traditionnelles, mélange d'amandes, de melon et d'orange confite, mais aussi des créations avec le calisson au gingembre ont rejoint la vingtaine de fruits confits (melons, fraises, figues, citrons, oranges…) ainsi que les sirops de fruits confits et les confitures signés Lilamand.

Confiserie Lilamand
5, avenue Albert Schweitzer
(près du parking de la piscine municipale)
13210 Saint-Rémy de Provence
Tél Boutique : 04 90 92 12 77
Tél Fabrique : 04 90 92 11 08
www.lilamand.com
Du mardi au samedi de 10 à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Eyragues | Festival

Le Festival de danses, musiques et voix du monde revient cet été

Des spectacles colorés, rythmés, joyeux... Voilà le programme des 30 et 31 juillet prochains à Eyragues. En effet, le village des Alpilles accueille des artistes de talent venus exprimer les traditions, de costumes, danses et musiques du monde entier. Mexique, Ukraine, République de l'Altaï en Asie Centrale seront à l'honneur. En digne représentant français, le ballet traditionnel de la Capouliero de Martigues viendra animer le festival de danses, musiques et voix du monde, avec un spectacle oscillant entre tradition et modernité. En nouveauté cette année, le dimanche matin, le festival "off" dans le centre du village les groupes invités viendront faire une animation.

De plus, Eyragues réserve quelques surprises car cette édition est la 20e du nom. Un festival marqué par la qualité des troupes et des spectacles sur la scène mais aussi par la mobilisation générale du village. Car les danseurs, musiciens et accompagnateurs de chaque groupe sont, ici, invités à séjourner chez "l'habitant" offrant ainsi des moments de partage et de découverte entre les Provençaux et le "reste du monde".

FESTIVAL DE DANSES, MUSIQUES ET VOIX DU MONDE
Samedi 30 juillet à 21h30
Dimanche 31 juillet à 21h30
Entrée 10 euros.
Renseignements : 04 90 24 99 00

Eygalières | Hommage

Gérard Drouillet s'en est allé

Il est des personnalités qui marquent leur passage. A Eygalières, Gérard Drouillet était de celles-là. Natif de Marseille où ses parents tenaient un restaurant sur la Corniche, Gérard Drouillet a suivi l'école des Beaux-Arts d'Aix-en Provence, avec son amie Andréa Ferréol et sa cousine Jacotte. Après un séjour en suisse, en 1980, Gérard revient vivre en Provence et s'installe à Eygalières avec Bernard Paul, près de son ami Mario Prassinos, de Joseph Alessandri et de Louis Pons qui y séjourne souvent.
Dès lors, ses tableaux délivrent une couleur plus franche. De 1996 à 2001, Gérard Drouillet travaille dans l'atelier des Buffile à Aix en Provence, atelier de famille qui porte avec lui toute l'histoire de la céramique aixoise. Qu'il s'agisse de bols, de grands plats, ces objets deviennent vite des pièces uniques au décor élaboré où la peinture investit la forme. Il travaille plus comme en peinture, aimant finir avec ses mains, ses doigts, enfonçant la terre, lui donnant l'ultime couleur, l'ultime dimension. Après cette période, Gérard Drouillet éprouve un besoin de surdimension. Depuis 2003, il effectue de nouvelles recherches à Tulette où le four à gaz lui permet avec son complice Guy Bareff, d'essayer des plats démesurés, des vases sculpturaux, pièces uniques sorties de son imagination, réminiscence des céramiques antiques. Un autre monde s'impose, à la fois inquiet et serein.

Gérad Drouillet exposait l'an dernier à l'Eglise St Laurent du Vieux Village

Depuis 2006 il avait eu droit à une rétrospective au Musée Paul Valéry de Sète, au Musée Estrine de Saint-Rémy et à plusieurs expositions chez Pierre Passebon à la galerie du Passage à Paris mais aussi chez Pascal Lainé à Ménerbes. En 2009, Gérard Drouillet achète à Eygalières un bâtiment aux Grandes Terres qu'il va entièrement réaménager pour créer un atelier et regrouper d'autres céramistes.
Malgré ce travail, il était très impliqué dans la vie d'Eygalières. Tous les matins il aimait prendre son café avec Bella Alessandri au bar du Progrès ou au café de la Place, près de Lulu. Il y réalisait ses dessins journaliers, puis partait travailler à son atelier du centre d'Eygalières. Il n'avait plus que la rue à traverser pour aller se reposer chez ses chers Huguette et Jean-François qui ont tant veillé sur lui.

communiqué

Eygalières | Vin et Huile d'olive

la Vallongue, le renouveau dans la tradition

La Vallongue plantée au cœur des Alpilles, offre ainsi les trésors d'un terroir où les vins, en culture biologique depuis plus de 25 ans, et les huiles d'olive se caractérisent par leur arôme, leur élégance et leur subtilité.
Au bout d'une longue allée de pins… l'ancienne bergerie transformée en mas accueille aujourd'hui le caveau, entièrement aménagé. A l'extérieur, le bassin est un miroir d'eau où trônent trois gigantesques bouteilles de rosé du Domaine. A l'intérieur, le caveau d'une surface de plus de 200 m² invite à découvrir les cuvées de la Vallongue et ses huiles d'olive.

Marlène Pezet, depuis plus de 30 ans au Domaine, avec Ludivine et Agathe accueillent les amateurs de vin et d'huile dans le nouveau caveau de la Vallongue

Les vins de la Vallongue

Les Rouges : Millésime après millésime les touches "violette" de la Syrah et "poivron" du Cabernet sauvignon affirment une personnalité inoubliable
Les Rosés : Frais, fruités et fleuris, une bouffée d'été à chaque dégustation.
Les Blancs : Minéralité et pointe d'agrumes distinguent ces vins comparables aux grands blancs des vignobles septentrionaux.

Les hauts plafonds, les murs de pierre, les dalles… offrent un écrin d'élégance et de charme au lieu rendant la dégustation au comptoir comme un instant magique.
Depuis 2009, Christian Latouche a repris amoureusement les rênes du domaine et poursuit l'œuvre entamée dès les années 70 par Philippe Paul-Cavallier qui avait planté 35 hectares de vignes en renouvelant et développant un encépagement ciblé en équilibre avec la nature exceptionnelle du site. Le nouveau caveau offre à ses visiteurs des conditions des plus agréables pour découvrir ou redécouvrir ses vins… mais aussi les huiles d'olive. En effet, merveilles d'un domaine, les 40 hectares d'oliviers livrent une production d'huile sauvage et subtile qui enchante les papilles d'accents d'herbe coupée.

Les "Tasting" de la Vallongue

Du 30 juin au 1er septembre, chaque jeudi, le Domaine de la VALLONGUE vous accueille pour une dégustation de ses vins et huiles accompagnée des spécialités régionales (fromages, charcuteries) de 10h à 12h.
Espace de vente du DOMAINE de la VALLONGUE

Les huiles d'olive

Assemblée pour composer une huile AOC des Baux de Provence, en monovariétale avec la Bouteillan et l'Aglandau et en duo, pour un assemblage de Bouteillan et d'Aglandau, chacune des huiles signées La Vallongue compose alors une personnalité aromatique portant fidèlement le terroir des Alpilles tout en laissant une teinte de fraîcheur unique que le dernier Concours Général Agricole 2011 a salué d'une Médaille d'or.

Domaine de La Vallongue
Départementale 24 - à 5 km d'Eygalières (d'Eygalières et de Saint-Rémy de Provence, direction Aureille par la route du Destet) - 13810 Eygalières
Tél : 04 90 95 91 70 - www.vallongue.com
Du 1er juin au 30 septembre, ouvert 7 jours / 7 de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.
Du 1er octobre au 31 mai, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

communiqué

Eyragues | Le Pré Gourmand

Le virtuose de la cuisine provençale

Etre heureux de faire ce que l'on fait, donner libre cours à son inspiration, la vivre à fond, la vivre avec passion." Cet adage, Patrick Léonce l'applique en inventant sa cuisine contemporaine. Après avoir bourlingué dans toute la France, côtoyé de grands chefs, travaillé diverses matières premières, appris de cultures culinaires variées, il officie dans un écrin de verdure niché dans un petit village du nord des Alpilles. Luttant contre l'uniformatisation du goût, il revisite la tradition pour marier les ingrédients et, avec une touche d'insolite, sublimer les saveurs. Dans le respect de la qualité des produits, il les magnifie par un travail minutieux car le Pré Gourmand fait le choix de l'exception. "*Il faut toujours se montrer inventif, être dans la proposition. J'aime jouer sur les saveurs, les textures, et surprendre mes hôtes. C'est comme au théâtre sauf qu'on a deux représentations par jour*." Un repas à sa table est une expérience gourmande extrêmement riche en sensations variées, un voyage épicurien ponctué de surprises délicates et savoureuses. La carte évolue en fonction des saisons et se teinte cet été de fruits et de légumes gorgés de soleil et de vitamines… pour se refaire une santé gourmande en toute fraîcheur. "Mélimélo de légumes d'été sur un fondant de blanc manger de crabe tourteau au curry, lait mousseux à la coriandre", "Pluma de cochon ibérique rissolé au sautoir, mousseline de pomme de charlotte au gingembre et caramel d'oignons, beignet de sauge", "Lotte rôtie sur un concassé pimenté, marinière crémeuse de coquillages et petits pois à la badiane" sont quelques exemples de ses créations estivales. Le plaisir commence dès l'arrivée de l'assiette, car l'artiste compose chacun de ses plats en pensant à son esthétique et élabore de véritables sculptures culinaires. Pâtissier de formation, le chef régale ses convives jusqu'à saturation, ponctuant le repas de mignardises salées et sucrées. Dans ce pré fleuri, les repas confinent à l'expérience autour d'une cuisine créative, remplie d'émotions, riche en saveurs et couleurs de la Provence. Titulaire du titre de Maître Restaurateur, Patrick Léonce a été reconnu pour son engagement en faveur de la qualité.

LE + *La terrasse ombragée avec panorama champêtre*

Le Pré Gourmand
Restaurant - 175, avenue Marx Dormoy
13630 Eyragues - Tél : 04 90 94 52 63
Menu à 27 euros en semaine. Menu à 44 euros (4 plats), 54 euros (4 plats) et 70 euros (7 plats)
La carte. Carte des vins.
Etablissement non fumeur. Terrasse non fumeur.

www.restaurant-lepregourmand.com

communiqué

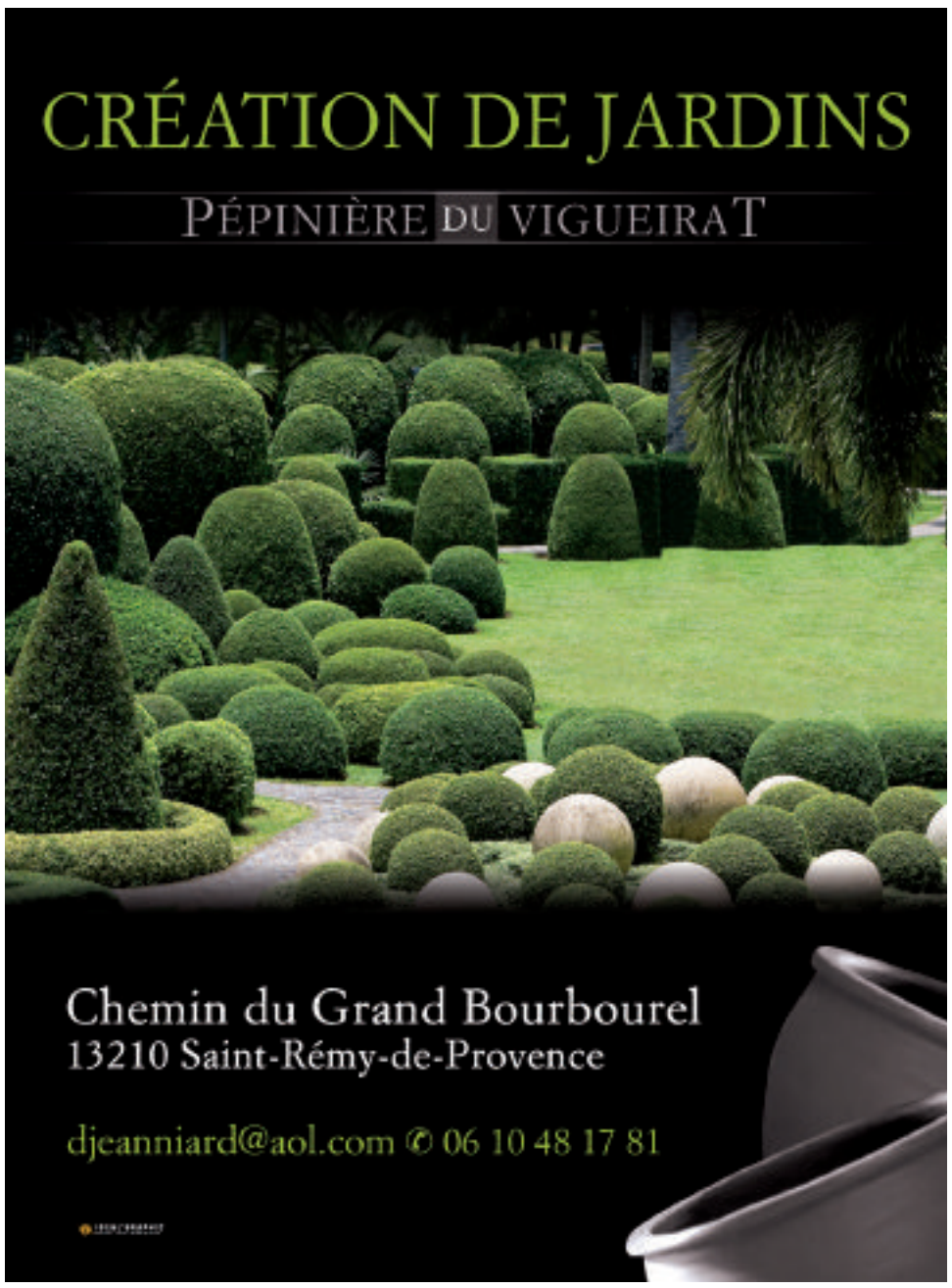
Saint-Rémy Centre Chiropratique des Alpilles

Une nouvelle thérapie manuelle à Saint-Rémy

Nouveau à Saint-Rémy, Amélie Haran et Jean-Baptiste Daumont viennent d'ouvrir le Centre Chiropratique des Alpilles. Détenteurs d'un diplôme après six ans d'études, ils ont eu un coup de cœur pour la région et ont décidé d'y apporter leur savoir-faire. Auparavant, Jean-Baptiste a exercé deux ans au Mexique dans une clinique française, puis en Allemagne. Reconnue depuis 2002 en France, la chiropratique est une thérapie manuelle visant à maintenir le corps dans son état optimal. Tous les chiropracteurs ont suivi 6000 heures de cours englobant anatomie, physiologie, pathologie, biologie… Remboursée par de plus en plus de mutuelles, la chiropratique a un rôle préventif sur les troubles articulaires, musculaires et sur le vieillissement arthrosique. Cette thérapie repose sur le principe qu'une bonne santé passe par une bonne hygiène vertébrale, qui redonne souplesse et fluidité au corps. Le chiropracteur s'emploie à libérer les tensions liées au stress, qu'il soit physique (choc), chimique (pollution) ou émotionnel, pour libérer les capacités d'auto guérison. La première séance donne lieu à un examen neurologique, orthopédique et à un questionnaire retraçant l'historique médical. En cas de doute, le thérapeute demande des radios. Ces informations permettent de déterminer si le patient correspond au champ d'application de la chiropratique. Si nécessaire, le praticien oriente vers un autre spécialiste. La chiropratique est indiquée pour tous les maux de dos, sauf en cas d'infection, de tumeur ou de fracture. Elle agit également sur des problèmes de sommeil, d'allergies, de digestions, de stress, de fatigue, de maux de tête... Contrairement à l'ostéopathe, le chiropracteur est habilité par décret à manipuler les nouveaux nés, les femmes enceintes et les cervicales. Les soins chiropratiques ne sont pas des massages mais des "ajustements" articulaires, soit un travail d'étirement ou de pression sur les muscles, les ligaments et sur la respiration. La première séance dure entre 30 et 45 minutes. Les suivantes entre 15 et 30 minutes. Si le chiropracteur peut intervenir en période de crise, la chiropratique vise avant tout à prévenir les douleurs en donnant au corps la capacité à se régénérer. Le chiropracteur est aussi un conseiller en hygiène de vie, ce qui permet d'éviter bien des maux. Jean-Baptiste organise d'ailleurs des conférences ouvertes à tous, les jeudis à 19h30 sur la chiropratique, l'hygiène de la colonne, la nutrition…

Centre Chiropratique des Alpilles
Amélie Haran et Jean-Baptiste Daumont
ZA de la gare -7c av de la 1ère division française libre (derrière le Carré des Gourmets)
13210 Saint-Rémy de Provence - Tél : 04 90 95 85 80

LE + *Parking privé et accès handicapés*



communiqué

Maussane Moulin J-M. Cornille

L'huile d'olive "fruité noir" ou l'héritage d'un goût

C'est dans un moulin à huile provençal plusieurs fois centenaire (XVIIe siècle), qu'est produite une huile d'olive au goût d'autrefois : parfums d'olives noires, de cacao, de pain au levain, d'artichaut cuit, de truffe… une grande douceur et une longueur en bouche exceptionnelle ! Cette huile d'olive inclassable appartient à la famille des produits de longue tradition, tels que le vin jaune du Jura, volontairement oxydé de façon douce et mesurée, afin d'obtenir des arômes évolués de noix, noisettes, amande, curry…, la bière belge de type lambic qui subit une fermentation spontanée sans ajout de levures pour donner une bière acide, sans pétillant ni mousse. L'authentique huile d'olive "fruité noir" est obtenue après maturation des olives en grenier, mode de stockage traditionnel devenu rarissime. Les olives sont stockées par lot de 10 tonnes, durant 2 à 3 jours. Il se produit alors une fermentation anaérobie (sans air), qui libère de l'énergie et génère une augmentation de la température. Ce procédé unique exacerbe le fruité de l'olive tout en atténuant le piquant ou l'amertume que l'on peut trouver, par exemple, dans une huile d'olive "fruité vert". Le moulin Jean-Marie Cornille est le plus gros producteur de ce nectar aux saveurs d'antan avec plus de 90 % de sa production en huile d'olive "fruité noir".

Les meilleures associations en cuisine du "fruité noir" Jean-Marie Cornille

Pour **Vincent Quenin**, du Bistrot du Paradou : la ratatouille
Pour **Jean-Pierre Novi**, de la Riboto de Taven aux Baux de Provence : la crème de courge doubeurre au bouillon de sauge et d'ail doux
Pour **Michel Hulin**, de la Cabro d'or aux Baux de Provence : les desserts et en particulier les fraises marinées aux olives confites sur leur biscuit financier et sa glace au fromage blanc

Moulin Jean-Marie Cornille
Rue Charloun Rieu
13520 Maussane-les-Alpilles
Tél : 04 90 54 32 37
www.moulin-cornille.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30. Ouvert le dimanche de 11h à 18h.

LE + *Visite et dégustation gratuites du moulin tous les mardis et jeudis à 11h*

communiqué

Muriel Ducloy

Eygalières Agence immobilière

Quand l'Agence des Alpilles partage votre histoire...

Pays d'Arles, Fontvieille, Maussane et désormais Eygalières, l'Agence des Alpilles a fait de la proximité une de ses valeurs fondatrices. Une volonté affichée par Muriel Ducloy et son équipe, plaçant l'écoute, le conseil et l'accompagnement au cœur de leur quotidien. "*Le groupe l'Agence des Alpilles, c'est avant tout un ancrage fort sur l'ensemble des Alpilles, une parfaite connaissance des biens, du patrimoine bâti existant et des particularismes d'un marché répondant à certaines règles spécifiques*", commente Muriel Ducloy. La spécificité de l'Agence... une quinzaine de collaborateurs répartis sur 4 agences dont 10 dans les alpilles ! Professionnels de terrain, véritables accompagnateurs de leur clientèle, qu'il s'agisse d'estimer, de valoriser, de commercialiser un bien. Un savoir-faire qui, bien au-delà du simple engagement professionnel naît d'une vraie passion pour la région et d'une implication authentique dans la vie locale. "*Les Alpilles constituent notre espace de travail mais aussi notre propre cadre de vie, auquel nous sommes particulièrement attachés*" insistent en chœur Alain et Arnaud de l'agence d'Eygalières, saluant du regard ou de la main, clients ou amis de passage... La porte de l'agence est toujours ouverte, au propre comme au figuré. Une volonté affichée et une réalité quotidienne, quelle que soit la requête. "*Nous prenons en charge tous types de biens immobiliers même si les Alpilles ont cette particularité de proposer, souvent, un bâti d'exception. Pour nous, l'essentiel réside dans la qualité et le caractère authentique, qu'il s'agisse des murs, des intérieurs, de l'environnement ou même des prestations proposées.*" Une rigueur de sélection permettant à l'Agence des Alpilles de proposer à sa clientèle une palette de plus de 200 biens, depuis le mas chargé d'histoire à la maison de village traditionnelle, ou la villa plus contemporaine. Une qualité qui se retrouve également dans une rare sélection de terrains en campagne comme en proximité de villages. "*Aujourd'hui* constate Muriel Ducloy, *le marché évolue et si l'achat coup de cœur existe toujours, la réflexion prévaut pour une clientèle à juste titre attentive et exigeante. La pierre peut être l'achat d'une vie mais aussi objet d'investissement. Dans un cas comme dans l'autre notre engagement est d'apporter à chacun une juste réponse. Notre savoir-faire autant que notre savoir être, font que nous accompagnons certains biens de vente en revente successives. C'est pour nous une marque de confiance remarquable, d'autant plus que nous accompagnons aussi la vie des vendeurs ou des acquéreurs au fil de leurs besoins, de leur histoire !*". L'Agence des Alpilles à Eygalières, c'est aussi l'œil et les conseils avisés d'Alain et Arnaud non seulement pour trouver un bien adapté, mais aussi pour accompagner la transformation ou la rénovation d'un bien, et des adresses de professionnels partenaires partageant les mêmes valeurs pour exécuter les travaux.

Eygalières. Très beau mas sur 2 ha situé au pied du massif des Alpilles, dans un cadre verdoyant. Piscines, dépendances. DPE : C
Ref : 3350 Prix : Nous consulter

Eygalières. Propriété de 1,3 ha dans un écrin de verdure et d'oliviers avec une jolie vue sur les Alpilles. Maison en pierre d'env. 250 m², maison de gardien, 3 garages et dépendances. Piscine chauffée. DPE : C
Ref : 3313 Prix : 2 060 000 €

Alain Rubinstein

Arnaud Prié

Alain Rubinstein, amoureux des Alpilles et de son patrimoine architectural qu'il sert depuis 10 ans. Une vraie sensibilité pour les matériaux nobles et authentiques, et un œil avisé dans l'art délicat de la transformation de l'habitat et la redistribution des espaces à vivre !

Arnaud Prié, venu à l'immobilier par sa passion des terroirs, des gens, de l'histoire, de l'architecture comme des propriétés, qu'il aime à faire découvrir et connaître par un profond sens du dialogue, de l'écoute et du partage.

St-Rémy de Provence. A 5 mn du centre-ville mais caché dans une garrigue de 7 ha, ce mas en pierre de 210 m² hab. mérite une rénovation complète. Possibilité extension de 100 m². Vues et calme absolu en pleine nature. DPE : G
Ref : 3377 Prix : 1 700 000 €

Maussane. En coeur de village, Mas en pierre de caractère, mélange harmonieux d'éléments anciens et design intérieur contemporain. Beaux volumes et prestations. Jardin clos et arboré, piscine de 5x10m, pool-house. Matériaux de qualité. DPE : B
Ref : 3384 Prix : 1 980 000 €

LES + *Accueil trilingue anglais, italien, espagnol*
Location saisonnière de Prestige, conciergerie, service et accueil par Les Maisons de Martine, partenaire privilégié

Agence des Alpilles
63, avenue de la Vallée des Baux
13520 Maussane les Alpilles
Tél : +33 (0)4 90 54 54 55
contact@agence-alpilles.com

Agence des Alpilles
4, traverse Montfort
13810 Eygalières
Tél : +33 (0)4 90 95 10 32
contact@agence-alpilles.com

Agence de Fontvieille
39, place de l'Eglise
13990 Fontvieille
Tél : +33 (0)4 90 54 60 04
contact@agence-fontvieille.com

Agence du Pays d'Arles
Place du Forum
13200 Arles
Tél : +33 (0)4 86 63 00 00
contact@agence-arles.com

www.agence-alpilles.com

Eygalières Rencontre

Guy Marchand en dédicace dans son village

Quand je vais à Paris, c'est bon signe, j'y vais pour prendre un peu de sous", lance avec humour et sincérité Guy Marchand. L'acteur, musicien et écrivain, y est monté ces derniers temps pour finaliser l'édition de son dernier roman, "Le soleil des enfants Perdus", paru chez Ginkg. A Eygalières, à la librairie du village les signatures vont bon train. Il est vrai que Guy Marchand est de ceux qui ont laissé d'agréables souvenirs au cinéma dont le célébrissime "Garde à Vue" et à la télévision dans sa célèbre interprétation de "Nestor Burma", mais aussi en tant que voisin. Depuis quelques années, c'est à Eygalières que Guy Marchand s'est installé, quittant Lacoste et le Luberon.

Sur un domaine de trois hectares, il partage son domaine avec ses chevaux. Dans son village, en dédicace… Guy Marchand raconte, commente, demande, questionne, échange... "*J'aime les gens, le public je m'en fous*", dit-il… en expliquant l'amour de sa femme, ses balades à cheval, les petits chemins d'Eygalières, ses tournois de Polo, ou de sa passion des motos. En rappelant aussitôt que le polo, qu'il a longtemps pratiqué, lui a causé la perte d'un "*ménisque, de deux clavicules et de quelques côtes*"… "*J'étais entre la ruine et l'hôpital*", rit-il… avant de demander les nouvelles de la famille à une voisine ou une connaissance du village.

Guy Marchand à la Librairie d'Eygalières

Heureux d'une belle critique dans le Figaro du jour, il s'étonne presque : "*le livre a l'air de marcher*"… et de se surprendre à aimer les dédicaces. "*J'étais au salon du livre de Genève, à côté de Simone Veil, ils le font tous !*". Avant d'entreprendre une tournée en France, de librairie en librairie, Guy Marchand s'est plu à s'arrêter dans son village où il "*espère ne pas passer pour un imbécile*". Mais aux sourires et aux attentions que lui portent les visiteurs, nul doute que Guy Marchand est de ceux que l'on apprécie. Après une dédicace à un couple de Belges, Guy Marchand s'emporte en annonçant "*en France je suis une vedette, en Belgique je suis une star*", et de se souvenir d'avoir déguster avec plaisir "*des moules frites et de la Stella pression*".

A 73 ans, le comédien prend son temps. Son premier roman a été traduit en anglais, le second est bien accueilli et déjà le troisième est en préparation. "*Il faut que je bouscule ma paresse*", glisse-t-il… Avant de conclure : "*En ce moment c'est le bonheur*".

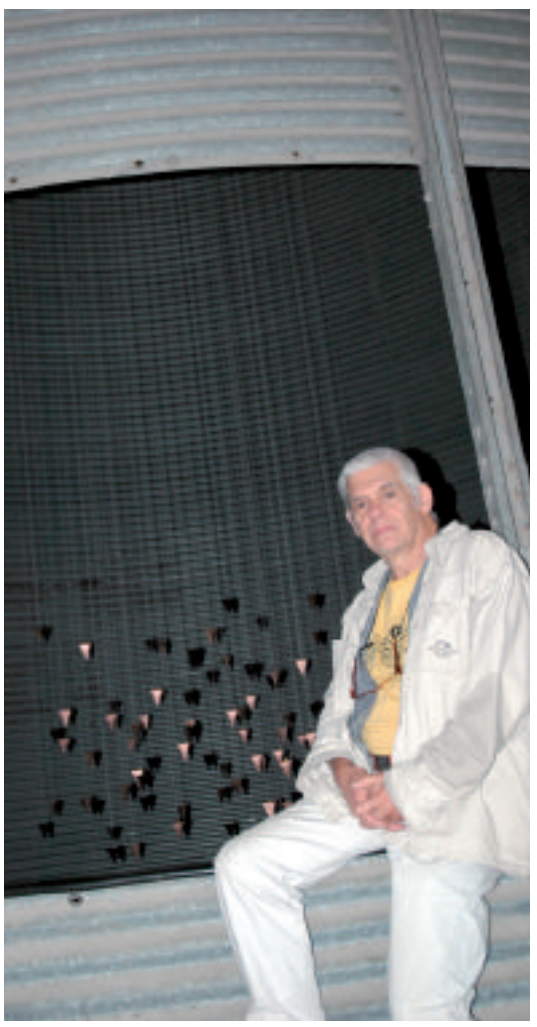
GRATUIT
Les Extra festifs
2011
de Châteaurenard
A l'affiche
en centre ville
Jeudi ▶ Marché nocturne
Du 30 juin au 1er septembre de 18 h à 22 h, rendez-vous cours Carnot pour découvrir les étals d'artisanat d'art et déguster les produits du terroir dans une ambiance musicale chaque soir renouvelée.
Vendredi ▶ Concert à 19h
08/07 Encuentro, lounge latino-jazz, boulevard du 4 Septembre
29/07 Les Sans Gains, rock variétés, cours carnot
12/08 Jazz Duo Marc Campo, jazz, place de la Victoire
19/08 Banagôa Quartet, blues, funky, latino, avenue Auguste Chapelle
26/08 Encuentro, lounge latino-jazz, avenue Léo Lagrange
02/09 Les Sans Gains, rock variétés, place Barra
Samedi ▶ Spectacle à 19h
Place Isidore Rollande
09/07 Le médecin volant • Cie Le Millefeuille
30/07 L'art s'achète mais ne se vend pas ! Les Grotesques • Cie Univers Scène Théâtre
13/08 Gigi et Cabosse • Cie Surunfil
20/08 Tartuffe(s) la répétition • Cie Equivog
27/08 La fille du roi de rien • Cie Théâtre du Contretemps
03/09 A quoi sert une chanson • Groupe vocal Arc en Ciel
Châteaurenard de Provence
Renseignements • www.chateaurenard.com • 04 90 24 25 50

Saint-Etienne du Grès Expo

"Décalages cosmiques" dans les silos

Original. Inhabituel. Pour une des rares fois la coopérative agricole de Saint-Etienne du Grès a accepté de prêter ses silos à grains qui trônent sur la place du marché agricole du village à un artiste. Ange Maganelli, un ancien arlésien qui a trouvé demeure aujourd'hui dans l'Ain, est revenu sur une terre qu'il connaît bien. Pour y présenter ces installations baptisées "décalages cosmiques". Dans un véritable parcours réparti en quatre silos, vidés et ouverts sur l'extérieur, l'artiste à pu jouer de ses formats cylindres en y jetant des fils à plomb et créer ainsi un univers propre au silo. "*Un univers en progression rattaché à la fois à la culture qui nourrit et rattaché à la culture de l'esprit*", glisse-t-il. De celle qui illumine. Ainsi, dans ces silos, les fonds de tournesol ou de colza éteint surplombés par le fil ou les fils de plomb lestés ou non, évoquaient à la fois la percée vers l'antre de la terre et au contraire la montée aux confins de l'infini.

Dans ces véritables boîte de conservé géante, un écrin de tôle cylindrique offrait aux visiteurs l'illusion de passer hors du temps. Ange Maganelli est un adepte de ces installations, éphémères créations de quelques jours. Actuellement il planche sur un projet dans des chapelles mais aussi dans une caserne désaffectée et cherche… un ancien château d'eau pour y évoquer entre symbole et alliance, la matière et l'esprit.



communiqué

Alpilles **Intendance et Conciergerie**

TO DO TODAY : disposer de son temps... un luxe

TO DO TODAY, créée en 2001, confirme sa position de leader de l'intendance et de la conciergerie en étant aujourd'hui **le premier opérateur français haut de gamme en termes de services à la personne.** Ecoute, qualité, multi-services, déontologie et efficacité, constituent l'engagement de **TO DO TODAY.**

Pour vos résidences secondaires, TO DO TODAY propose des offres de services haut de gamme qui s'établissent autour d'un contrat multiservices annuel, entièrement personnalisé. Qu'il s'agisse d'entretien des intérieurs, des espaces verts, de multi travaux, de conciergerie ou encore de gestion de l'intendance générale de la propriété, **TO DO TODAY s'occupe de tout !**

Leurs équipes sont professionnelles, responsables, autonomes et stables, salariées sur la base de CDI à temps plein, animées par le même esprit de qualité de service.

En plus de ces services d'intendance, TO DO TODAY est devenu un expert en conciergerie privée et d'entreprise. Parmi ses clients des sociétés comme Areva, Carrefour, Axa, L'Oreal, ont choisi de faire confiance à TO DO TODAY pour offrir à leurs employés la meilleure qualité de vie possible.

Leurs concierges travaillent en étroite collaboration avec votre intendant afin de s'assurer que chacun de vos séjours soit un réel bonheur dont vous pourrez profiter pleinement, en toute sérénité.

Un savoir-faire et un savoir être ayant permis à TO DO TODAY d'être certifiée ISO 9001 version 2088 et Qualicert version 4+. TO DO TODAY c'est aussi l'assurance de la transparence et l'intégrité : aucune commission n'est prise sur ses prestataires.

TO DO TODAY, ce sont des réponses de proximité, pour une réactivité et une attention de chaque instant grâce à des agences implantées dans les Alpilles, le Luberon, à Paris et Saint-Tropez au Gassin Golf Country Club.

Pour tout renseignement :
www.todotoday.fr ou info@todotoday.fr

TO DO TODAY

Luberon / Alpilles Tél. +33 (0)4 90 74 93 60

Var Tél. +33 (0)4 94 17 42 60

Paris Tél. +33 (0)1 56 90 62 00

HOME
BY L'ANGE & L'ELEPHANT
ARCHITECTURE
CONCEPTION
DECORATION
AMENAGEMENT
www.elephange.com
MIKI MIKI
Mode, Luxe & accessoires
www.mikimiki.fr
un lieu d'exception à Saint Remy de Provence - 7 bd Marceau - tel. 04 32 62 88 74 - du mardi au dimanche 10:30 - 19:30

Eygalières | **Rugby**

Le Brennus ne quitte plus les Alpilles

*Le domaine de la Vallongue à **Eygalières** a accueilli le bouclier de Brennus symbole du champion de France de rugby en recevant René Bouscatel et Guy Novès, président et manageur du Stade Toulousain.*

Par Nicolas Coissard

Le Bouclier de Brennus qui symbolise le titre de champion de France de rugby ne quitte plus les Alpilles. A l'été 2010, alors que le champion de France était Clermont-Ferrand, son président, René Fontès, également maire d'Eygalières avait organisé une cérémonie de présentation qui avait remporté un énorme succès. En 2011, alors que le Stade Toulousain a gagné la finale du championnat, le bouclier de Brennus a été présenté au domaine de la Vallongue. A l'invitation de Christian Latouche, propriétaire du domaine viticole et oléicole depuis 2009, et fondateur du groupe Fiducial sponsor "maillot" du ST, le manager général, Guy Novès et le président René Bouscatel sont venus accompagner du fameux bouclier. Alors que les vins du domaine étaient servis aux invités, Jocelyne Correard, directeur du développement de Fiducial, soulignait la communion entre le groupe de services aux entreprises (expertise comptable, juridique, service informatique, audit…) avec le rugby, "*un sport de vaillance, de générosité et d'esprit d'équipe qui correspondent à nos valeurs*". En connaisseuse éclairée du monde du rugby qu'elle affectionne, Jocelyne Correard avait le plaisir d'accueillir les "Toulousains" mais aussi les amateurs de l'ovalie des Alpilles, avec le maire d'Eygalières René Fontès, le conseiller général Maurice Brès, maire de Mollégès, Patrick Buisson, président du comité des Bouches du Rhône, Lucien Simon, président du Pays d'Aix Rugby Club… René Bouscatel après avoir exprimé "*leur enchantement d'être ici*", et Guy Novès qui sussurait "*si vous avez un terrain, je ferais bien un stage ici*", les deux hommes se sont prêtés au jeu des questions réponses. Rugby, Stade Toulousain, équipe de France, amateurisme et professionnalisme étaient ainsi abordés. Ensuite, Guy Novès, en star de la soirée, signait des séries d'autographes au caveau alors que la fête battait son plein aux couleurs rouge et noire et avec la musique de la pena de Saint-Etienne du Grès. Ainsi, les présidents de Toulouse et de Clermont, qui se sont congratulés à leur arrivée, ont tous deux espéré que le bouclier de Brennus pourrait revenir l'an prochain dans les Alpilles. Ce serait un bonne nouvelle pour l'un… ou l'autre…

Jocelyne Correard entouré de René Bouscatel, Guy Novès et de René Fontès, Patrick Buisson et Lucien Simon devant le bouclier de Brennus

communiqué

Saint-Rémy | **Vente-Réparation-Location**

Vélo Passion, pour un été écologique et économique

Du couple d'Allemands venu découvrir la Provence en vélo, au passionné Bruxellois féru de produits techniques, en passant par l'amatrice débarquant avec une bicyclette antique à la roue voilée, Christophe Gros traite tous les maux et toutes les envies de vélo. Le passionné de cycle est également distributeur du bracelet Power Balance qui optimise les performances. Mais, le plus simple pour se ménager reste le vélo électrique. Son assistance motorisée aide à atteindre tranquillement les 25 km/h. Ecologique et économique, il permet de parcourir 1000 kilomètres pour un euro, avec une autonomie de 40 à 50 km.
Si vous doutez encore de votre choix, VTT, VTC et vélo de course peuvent être essayés, ou encore louer. Doté d'un large stock et avec la possibilité de se faire livrer dans les plus brefs délais, Christophe Gros prend toujours le temps de discuter, pour trouver le deux roues le mieux adapté aux besoins et au budget de chacun. Spécialiste de la Rolls des pièces détachées (Mavic, Sonic, Zip…), le réparateur toutes marques permet d'essayer ses produits en les montant sur vos vélos.
Pour découvrir ses nouveautés et ses promotions, il suffit de visiter le site : www.velopassion.fr.

Vélo Passion
ZA de la Gare
1 A, impasse de la première D.F.L.,
13210 Saint Rémy de Provence
Tél : 04 90 92 49 43
Site : www.velopassion.fr
Du mardi au samedi de 9h à 19h

Tarif location
VTT et VTC :
15 € par jour, 75 € la semaine
Vélo de course :
20 € par jour, 100 € la semaine
Course haut de gamme : 200 €

LE + *Possibilité de tester le Granturismo, le Wilier collection 2011*

communiqué

Saint-Etienne-du-Grès | **Vin de Pays des Alpilles**

Le Domaine du Grand Fontanille invite à découvrir son vignoble

Le Domaine du Grand Fontanille abrite un petit vignoble, mais Jörg Schmitt et son épouse qui s'en occupent font preuve d'un grand sens de l'hospitalité. Non contents de voir leur production saluée année après année par le "Guide Hachette des vins" et le "Guide Dussert Gerber des vins", ils ont soif de rencontrer les amateurs de vins et d'histoires. Alors cet été, après avoir organisé en hiver et au printemps des portes ouvertes associant dégustations et expositions artistiques, les deux passionnés invitent à la découverte du vignoble. Situé sur les contreforts des Alpilles, le Domaine du Grand Fontanille s'étend sur 75 hectares dont quatre de vignes abrités par la forêt. Avec 16000 pieds, le vignoble exploité en culture biologique a un petit rendement mais livre un raisin très concentré. La vendange, faite à la main, permet de produire 15 à 16000 bouteilles de Vin de Pays des Alpilles par an. Il y a 3 ans, Jörg s'est vu confier ce Domaine par la famille Leuschner d'Hambourg. Il propose de partager avec lui cette aventure et son coup de cœur pour cette terre. Commençant dans les jardins d'une demeure du XVII[e] siècle, la promenade de deux heures se poursuit dans différentes parcelles pour découvrir sur le terrain, les cépages, le savoir-faire de la viticulture, la spécificité de l'entretien en agriculture biologique, la multitude de paramètres qui fait un terroir, et enfin la vinification. Racontée par le vigneron, l'histoire est ponctuée de dégustations des vins du domaine accompagnées d'un petit encas de produits régionaux. Outre un rosé mêlant une acidité rafraîchissante et un fruit prononcé qui enthousiasme les professionnels comme les amateurs, Jörg produit trois cuvés de rouges. Vieilli 12 mois en fût de chêne, le Saint-Gabriel est un vin de garde étoffé et puissant. Dans un jeu de séduction plus simple, le Grand Fontanille se révèle corsé avec de beaux arômes fruités. La récolte 2008 a donné le jour à une nouvelle création, la Barrique. Vieilli en fût de chêne pendant 10 mois, il se révèle rond et soyeux avec des arômes d'herbes de Provence, de réglisse et bien sûr de fruits noirs, caractéristique commune à tous les rouges du domaine. Visites les 20 juillet et 17 août à 18h sur réservation par mail ou téléphone, nombre de places limitées à vingt personnes, participation au frais 10 euros.

DOMAINE DU GRAND FONTANILLE
(sur la D32 en direction de Fontvieille) 13103 Saint-Etienne-du-Grès.
Tél : 04 90 49 05 15 - Fax : 04 90 49 07 03
Site : www.domaine-fontanille.com - Mail : mail@domaine-fontanille.com

LE + *Même hors visite, les dégustations au Domaine sont toujours accompagnées d'une explication possible en français, anglais, allemand*

Eygalières | **Piscines : construction traditionnelle - Magasin : produits et accessoires**

CMR PISCINES & LOISIRS - EYGALIÈRES

Tél. 04 90 95 06 96

Magasin et bureaux ouverts :
du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30
le samedi de 9h à 12h

Construction
- Béton traditionnel
- Maçonnerie
- Tous projets

Rénovation

Revêtements
- Enduits
- Carrelage
- Liner
- Résine
- PVC armé

Magasin Expo
- Produits et accessoires
- Pièces détachées
- Traitements automatiques
- Couvertures été et hiver
- Volets hors sol ou immergés
- Pompes à chaleur

SPAS - Saunas
- Spas hors sol et encastrables

Maintenance
- Remise en service
- Entretiens
- Hivernage
- SAV

Tous nos chantiers sont couverts par une garantie Décennale Responsabilité Civile "Constructeur de Piscines".

Jean-Louis PRAMPARO et son équipe vous remercient de votre confiance.

LE + *Le suivi de chaque projet, pas à pas, depuis son étude jusqu'à son achèvement*

CMR PISCINES ET LOISIRS
Route de Saint-Rémy - R.D 99 Gare de Mollégès - 13810 Eygalières (Parking et entrée près de RICHEL Group)
Tél : 04 90 95 06 96 - jean-louis.pramparo@cegetel.net

ART DECO PISCINE

Châteaurenard | Marché

Le samedi, le MIN s'ouvre désormais aux particuliers

La demande était récurrente de la part de particuliers en recherche de produits frais, de terroir et de qualité. Un vœu exaucé depuis le samedi 4 juin et l'ouverture des portes du MIN au grand public ! "*Nous avons tout mis en œuvre pour pouvoir offrir des produits de qualité où fraîcheur, proximité, convivialité et économie apparaissent comme autant d'atouts pour séduire les consommateurs*" commente le directeur du carreau Jean-Louis Kerrien. Et le premier adjoint de la commune, Marcel Martel d'expliquer : "*le samedi est un jour calme pour la vente en gros et on ne concurrence pas le commerce local puisque la vente se fait au plateau conditionné de 3 kg en moyenne...*" Tous les samedis donc, dès 8 heures, les producteurs peuvent prendre part à ce marché au détail de fruits et légumes. "*Ce n'est pas un prix de gros mais le prix est attractif. Les gens sont demandeurs de produits de région et sont intéressés par les circuits courts. Ils regardent tout à la fois la qualité et le prix. Ce marché apporte tout cela !*" s'exclame Marcel Martel. La preuve ? En quelques semaines, le marché du samedi matin connaît un immense succès populaire !

Châteaurenard

Un été haut en couleurs

Passé le premier grand événement festif de la Saint-Eloi, Châteaurenard propose un nouvel été riche d'évènements et de manifestations multiples :

Du 14 au 17 juillet : "Fiesta y Toros" avec cabaret équestre, soirées musicales, animations équestres, toro de fuego alors que la grande corrida du 17 juillet à 18 heures présentera le numéro 1 mondial de la tauromachie El Juli, Alejandro Talavante et Roman Perez

Samedi 23 juillet : Gaze au trou des pêcheurs à 11 heures

Samedi 23 juillet : Concert exceptionnel d' "Abba Mania" dans les arènes à 21 heures

Du vendredi 5 au mercredi 10 août : Fête votive de la Madeleine avec défilé de la charrette, taureaux dans les rues, manèges, course camarguaise, bals, défilé des associations, concours de chant, bodégas..

Du vendredi 12 au dimanche 14 août : Cinéma en plein air au château

Du vendredi 9 au dimanche 11 septembre : Trophée des Maraîchers avec encierros, abrivados, courses camarguaises

Du vendredi 16 au mercredi 21 septembre : Fête de la Saint-Omer à la Crau

Renseignements : www.chateaurenard.com ou Office de Tourisme : 04 90 24 25 50.

Châteaurenard | Projet

L'Etoile : le Phœnix va renaître de ses cendres

Les images sont impressionnantes tout autant que le chantier en cours depuis plusieurs mois déjà sur le site de la salle de l'Etoile. Ici, dès l'année prochaine, s'élèvera un complexe festif et culturel d'envergure composé d'un auditorium et d'une salle polyvalente de plus de 1200 places. L'Etoile, lieu mythique pour de nombreuses générations de châteaurenardais, s'apprête à renaître de ses cendres... L'occasion pour Jean-Louis Duchier, l'architecte du projet qui a déjà travaillé sur la réalisation du Zénith de Toulon notamment, de revenir sur les grandes étapes de ce chantier d'envergure.

Le hall d'entrée : Le hall d'entrée et d'exposition, le foyer du public, le bar prennent leur place à l'angle de l'avenue Léo Lagrange s'ouvrant sur un espace public. Ils se prolongent sous le balcon du théâtre et créent un lien généreux entre les deux salles.

La salle polyvalente : Il s'agit d'un espace multi-fonctionnel pour diverses activités dont le café-concert, la salle de music-hall, la salle des fêtes, salons, lotos, réceptions... avec une jauge de 800 places environ.

L'auditorium : anciennement théâtre Pécout, cette salle pourra accueillir des spectacles de théâtre, de musique ou de danse mais aussi des conférences ou des colloques. Avec une jauge de 270 places, cette capacité répond bien à l'ambition de notre ville qui a aujourd'hui un rayonnement culturel sur le Nord-Alpilles.

Projet

Châteaurenard | MOF

Chocolaterie Hawecker : la récompense suprême

Récompenser un savoir-faire par le biais d'un concours reconnu comme prestigieux, se voir remettre une médaille en présence du Président de la République, voilà de quoi auréoler la famille Hawecker, et en particulier, Frédéric, l'heureux lauréat du titre de "Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur" obtenu le 22 mai 2011. Ce concours, Frédéric le travaille depuis deux ans entre la sélection et la finale. Deux années pour s'approcher au plus près de la perfection et réaliser un chef d'œuvre ! "*Se dépasser, toujours progresser, c'est un titre que l'on acquiert à vie, il faut honorer ce titre qui est le plus reconnu au niveau de la profession*" commente Frédéric dont la pâtisserie est située sur le cours Carnot de Châteaurenard. Et d'ajouter : "*c'est un exemple pour les jeunes générations, on doit se remettre en question de façon permanente, évoluer*". Frédéric Hawecker et l'ensemble de son équipe viennent d'être reçus par le Député-Maire Bernard Reynès en mairie.

communiqué

Saint-Rémy Opticien

Optic 2000, pour une autre vision de l'optique

Enfants, Hommes, Femmes, à Saint-Rémy de Provence Optic 2000 est depuis de nombreuses années le partenaire incontournable de notre vue. Annie Rey et son équipe d'opticiens diplômés y conjuguent écoute attentive et conseils avisés pour que chacun puisse dans le confort et l'esthétique, porter un nouveau regard sur son quotidien. Classiques ou très actuelles, dans le sobre comme dans le plus coloré, les plus grandes marques se déclinent au fil des présentoirs, dans un large choix de formes. Chaque visage trouve alors monture en harmonie, chaque problème de vue réponse adaptée. En exclusivité auprès d'Optic 2000 Annie Rey, on retrouve ainsi la gamme des verres Varilux Essilor, au rendez-vous de la performance et du confort inégalé. Sans oublier l'offres de la seconde paire pour tous à 1 euros seulement !*. Le retour de l'été, ce sont aussi les offres en verres correcteurs solaires et monture à 59 euros*, ou encore les verres progressifs et monture à 159 euros* ! Côté solaire, la protection ne cède en rien à l'esthétique, avec les plus grandes marques, Dior, Oakley, Porsche, toutes proposées en de nombreux modèles, pour dynamiser tous les looks ! Une offre placée sous le signe de formes, matières et couleurs très design, mais qui cultive aussi le thème rétro et finalement très tendance, signé Paul and Joe, Ray Ban, Mythic ou encore Mikli. Le temps de l'été, chez Optic 2000, ce sont aussi les gammes nature découverte, équipement outdoor, tels que les jumelles de chez Bushnell, accessoires indispensables des balades en famille, comme des randonnées les plus lointaines ! Enfin, Optic 2000, ce sont tous les produits d'entretien, et accessoires liés aux lunettes et lentilles de contact, étuis, nettoyants, ainsi que l'entretien ou la réparation en atelier. Optic 2000, les garanties d'une grande enseigne, toute l'attention d'un professionnel de proximité, pour une autre vision de l'optique.

Optic 2000 – Annie Rey
31, boulevard Marceau
13210 Saint-Rémy de Provence
Tél : 04 90 92 16 95 – Fax : 04 90 92 46 03
Ouvert le lundi de 15h à 19h et du mardi au samedi de 9h 12h et de 15h à 19h

***Conditions auprès d'Optic 2000**

LES + *Stationnement à proximité. Choix important. Facilités de paiement !**

communiqué

Saint Rémy Prêt-à-porter féminin

"C'est Ainsi" un écrin pour les élégantes

Créée il y a 4 ans, la boutique "C'est Ainsi" a changé de propriétaire en mars, tout en gardant son esprit. Son concept multi-marques varié et raffiné séduit une clientèle jeune et branchée, mais aussi plus classique et élégante tout en restant originale. Les marques de cet été sont : Forte Forte, See by Chloé, la marque Vanessa Bruno avec ses célèbres cabas, Laurence Doligé, Les jeans Seven for All Mankind, pour les chaussures, bijoux et accessoires Castaner, Anniel et Rita Zia. La sélection de "C'est Ainsi" va s'enrichir la saison prochaine avec les griffes Etoile Isabelle Marant, La collection Plume de chez Sprung frère, M. Michael Kors et Hartford. Relookée à l'occasion de sa reprise, la boutique est un véritable écrin de pierres de taille et de poutres apparentes qui en fait un lieu magique et très chaleureux. Sa répartition sur deux niveaux lui permet deux positionnements, l'un plus créateurs, l'autre plus sport-chic. Chaque étage dispose d'un accueil pour les messieurs qui souhaiteraient accompagner ces dames. Ce charme et ce caché, conjugués à son choix éclectique et toujours raffiné, font le bonheur d'une clientèle locale, mais aussi étrangère de passage à Saint-Rémy. "C'est Ainsi" accueille également une large clientèle parisienne, qui a parfois du mal à trouver la boutique multi-marques de ses rêves sur Paris.

C'est Ainsi
15, boulevard Victor Hugo
13210 Saint-Rémy de Provence
Tél : 04 90 90 98 08
Ouvert tous les jours
de 10h à 13h et de 14h30 à 19h.

LE + *Une équipe passionnée dans un cadre chaleureux*

espaceeco bio
au
musée des arômes et du parfum
graveson-en-provence
• assistez aux distillations de plantes aromatiques !
les lundis, mercredis, vendredis à 16h, en juillet et août
• découvrez la boutique des arômes
et sa nouvelle gamme de produits bio
• visitez le carré des simples jardin de plantes bio'aromatic
• profitez... aroma Cocoon
un espace de massage bien-être
• participez aux séminaires et aux formations bien-être
ouvert 365 j/an : 10h-12h / 14h-18h
tel : +33(0) 490 958 172 / fax : +33(0) 490 958 520
ancien chemin d'arles - 13 690 graveson-en-provence
espaceecobio.com

LA MAISON DU BON Café BOUTIQUE

LA MAISON DU BON CAFÉ c'est aussi des SMOOTHIES

PHOTOS Shutterstock - Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Nouveau
Douceur & Vitalité

BOUTIQUE D'USINE OUVERTE AUX PARTICULIERS

Châteaurenard - zone de la Chaffine (route d'Avignon) - 04 90 90 94 95

communiqué

Saint-Rémy Produits provençaux Thés Restaurant Crêperie

Un Eté à Saint-Rémy, un concentré de plaisirs

Heureux de se lancer dans l'aventure, Sandra et Laurent sont les nouveaux propriétaires d'Un Eté à Saint-Rémy depuis le mois d'octobre. S'ils apportent une touche de renouveau, ils conservent l'esprit maison. La boutique de produits provençaux, savons, épices, senteurs… garde son immense choix de santons et de personnages de crèche haut de gamme, avec en exclusivité sur Saint-Rémy la collection Carbonnel. Trace historique dans les détails des vêtements et des accessoires, le santon provençal se plaît à décrire le peuple d'antan. Egalement fabriqués dans la tradition, en terre cuite décorés à la main, les santons Didier complètent la proposition de souvenirs et de cadeaux typiquement régionaux.

Un Eté à Saint-Rémy est aussi une escale gourmande. Idéalement située près de l'église et de la maison de Nostradamus, elle propose une carte de 60 thés et infusions, à consommer sur place ou à emporter. Les gourmets accompagneront sans doute leur boisson chaude d'une confiserie des ateliers Soubeyran, la plus ancienne fabrique de nougat à Montélimar. Les amateurs de fraîcheurs trouvent leur bonheur parmi les 68 parfums de glaces et de sorbets de Terre Adélice. Cet artisan ardéchois travaille avec 60% à 70% de fruits frais, incorporés à froid et non pas cuits, pour garantir la saveur de ses produits. Colorants, conservateurs, renfort d'arômes sont bannis. Grâce à cette matière première de premier choix, Un Eté à Saint-Rémy propose, outre les cornets de boules à emporter, 45 coupes à déguster sur place.

Ce lieu multifonction est également un restaurant et une crêperie. Débarqué en juin, le nouveau chef arrive tout droit de Saint-Malo. Il a conservé la recette des crêpes sucrées, mais apporte sa touche d'authenticité concernant les crêpes salées qui retrouvent leur appellation d'origine : galettes. En dehors de ces spécialités bretonnes, la carte s'articule autour d'un grand choix de salades et de pâtes fraîches. Des suggestions complètent la proposition : gambas flambées, carpaccio de bœuf, frites maisons. Le plat du jour et le dessert du jour évoluent en fonction du marché et de l'humeur du chef. Pour jongler en douceur entre ses activités, l'équipe familiale s'appuie sur la responsable de la boutique et du restaurant, Lydie la cousine de Laurent, très expérimentée dans la restauration.

Un été à Saint-Rémy
12 rue Lafayette - 13210 Saint-Rémy de Provence
Tél : 04 90 92 20 71 - Ouvert tous les jours de 8h à minuit.
Formule du midi plat, dessert, café : 12,90 euros
Menus entre 16,90 et 19,90 euros. Service non-stop.

LE + *Sandwich sur mesure à la minute pour 4,90 euros*

communiqué

Saint-Rémy Maroquinerie bagagerie

Pallas Bag, le sac sous toutes ses coutures

Des sacs de toutes les couleurs, de toutes les tailles, de toutes les formes et dans toutes les matières. Ouvert en 2009 au cœur de Saint-Rémy, Pallas Bag propose son choix de spécialiste : pochettes, besaces, sac à dos ou réfrigérés, cartables en cuir, trousses, sacs de plage, valises, sacs de soirée… Quels que soient le budget ou le style du plus classique au plus branché, impossible de ne pas y trouver son bonheur. Spacieux et chaleureux, le magasin réunit les meilleures marques de maroquinerie hommes, femmes, adolescents et enfants. Des lignes sobres et élégantes du créateur Texier, cuir et fabrication française, à la valeur montante Little Marcel qui séduit les jeunes avec ses couleurs flashies, Pallas Bag ne rate rien des tendances du sac. Mac Douglas, Lancaster, Guess, Lopipop, les griffes sélectionnées ont en commun leur art de surfer sur les modes pour ensuite apporter leur touche qui fait la différence. En passionnée et collectionneuse, Mae vous accueille et vous guide parmi ce foisonnement de produits. A la recherche d'un sac compartimenté ? Elle vous conseille Arthur Aston, un des rares créateurs à privilégier ce choix, avec de plus un excellent rapport qualité prix. Marre de devoir transvaser le contenu de vos sacs pour que votre accessoire préféré reste assorti à votre tenu ? Pas de problème, Pallas Bag propose le Bag in bag, un petit sac plein de pochettes extrêmement pratique à glisser dans votre sac essentiellement esthétique. Côté bagagerie, Pallas Bag se tourne vers des valeurs sûres garantes d'élégance et de solidité : Delsey, Roncato et Jump. Pour les hommes, la boutique experte propose une maroquinerie "business" avec notamment un grand choix de sacs, sacoches, portes ordinateur, et décline également une gamme sport. Enfin, les prévoyants n'attendent pas la rentrée pour se tourner vers le rayon scolaire pour choisir cartable et trousse entre Eastpak, DDP, Serge Blanco, Little Marcel. Si malgré la profusion, votre coup de cœur fait défaut, Pallas Bag peut passer commande d'une taille, d'une couleur ou d'un modèle précis, pour la plupart des marques présentes en magasin.

Pallas Bag
17, rue du Château - 13210 Saint-Rémy de Provence
Tél : 04 90 26 75 45 - Fax : 04 90 26 75 47
www.pallascuir.com

LE + *Plus de 2000 références pour répondre à tous les goûts et tous les budgets*

communiqué

Mouriès Moulin Saint-Michel

Tout apprendre sur l'or vert méditerranéen

Maainte fois médaillé dans différents concours, le savoir-faire du Moulin Saint-Michel ne cesse de faire ses preuves. Son mode de fabrication, caractérisé par une seule extraction à froid et sans filtration, confère à son huile d'olive sa saveur si particulière. Amoureux du fruité vert, fruits ramassés tournants et immédiatement travaillés, les maîtres mouliniers, Christian et Laurent Rossi savent s'adapter au moment de la récolte et aux variétés d'olives utilisées dans l'assemblage. Aussi sont-ils en mesure de proposer une palette de goûts allant du fruité vert au fruité mûr. Perpétuant une tradition artisanale depuis 1744, les Rossi produisent quatre variétés : l'AOC Vallée des Baux-de-Provence, l'AOC Provence, la Fruitée issue d'un assemblage spécifique et d'un secret maison, et la Picho', mono variétale tirée de la Picholine. Comme tous les étés, la famille invite les chercheurs d' "or méditerranéen" à découvrir les dessous de la fabrication dans son moulin du XVIII[e] siècle. Trois films, d'environ cinq minutes, racontent la culture de l'olivier, l'extraction du jus et enfin la dégustation. La boutique permet évidemment de retrouver les différents nectars du Moulin Saint-Michel, mais également une sélection de produits gourmets provençaux ainsi que de l'artisanat local. Dernière recrue de ce concentré de Provence, les vins rosés, blancs et rouges du Mas de Valériole, Domaine Saint-Vincent à Gageron en Camargue. Pendant la période estivale, la boutique et le musée sont ouverts sept jours sur sept.

MOULIN SAINT-MICHEL
Cours Paul Revoil - 13890 Mouriès
Tél : 04 90 47 50 40 - Fax : 04 90 47 58 72
Mail : contact@moulinsaintmichel.com
Site : www.moulinsaintmichel.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le dimanche de 10h à 12h et de 15h à 19h.

LE + *Promotions pendant toute la saison estivale*

communiqué

Alpilles Pâtissier à domicile

Un maître pâtissier rien que pour vous

Maître pâtissier, Alexandre Giffard a exercé ses talents pendant trois ans au Fouquet's, avant de décider de transmettre son savoir-faire aux particuliers. Depuis décembre dernier, ChefAlex sillonne les cuisines des Alpilles pour vous faire partager toute son expérience. Diplômé en 1995, il a œuvré dans les plus grandes maisons et réalisé des pièces artistiques pour Clint Eastwood, Robert Hossein, Benoît Poelvoorde et bien d'autres. Désormais, il veut partager sa passion. Le créateur a élaboré une carte de desserts gastronomiques, consultable sur son site, et s'engage à réaliser avec vous celui de votre choix. Le cours dure 4 heures. "*Je fournis les matières premières et j'assure la mise en place. Mes clients n'ont rien à faire si ce n'est apprendre les tours de mains qui font éviter les erreurs classiques. J'ai créé des recettes adaptées aux cuisines et au matériel des amateurs.*" Après sa prestation, ChefAlex fournit des fiches techniques détaillées qui permettent de reproduire seul la pâtisserie. "*Il y a toujours moyen d'adapter la réalisation pour qu'elle dure moins longtemps.*"

CHEFALEX
Route Eygalieres - 13930 Aureille
Tél : 04 90 53 51 94 - Site : chefalex.net
Cours pour 1 à 3 personnes : 180€.
De 3 à 6 personnes : 60€ par personne.

LE + *La certitude de réaliser un dessert gastronomique à la façon d'un grand chef pâtissier*

Tarascon Théâtre

17 spectacles pour une saison théâtrale riche en émotion

Charles Fabre, Maire de Tarascon, Vice-Président de la Communauté d'Agglomération Arles Crau Camargue Montagnette et Elisabeth Alric, adjointe au Maire déléguée à la Culture ont présenté devant un public de 250 personnes, le programme de la saison théâtrale 2011/2012.
Composée de 17 spectacles cette saison théâtrale qui débutera, le 1er octobre à 20h30 par un magnifique concert de Jazz de la Diva du Gospel Liz McComb comblera les attentes d'un public toujours plus nombreux et plus large. Des spectacles phares sont attendus avec notamment la venue de Thierry Lhermitte pour son spectacle "Grand Ecart" le 8 octobre et Didier Gustin qui est en représentation pour "Ajouter comme ami" le 14 octobre.
En janvier Patrick Chesnais foulera les planches pour "Toutou", tandis que Laurent Korcia et l'orchestre Cannes Paca sont attendus le 3 février pour un concert exceptionnel. La saison sera clôturée le 20 avril par la pièce "A deux lits du délit".
20 ans après sa réouverture, le Théâtre Municipal de Tarascon fermera ses portes le 21 avril 2012 afin de procéder à une rénovation globale de l'établissement.

THÉÂTRE DE TARASCON
Rue Eugène Pelletan
13150 Tarascon
Tél : 04 90 91 51 30
Fax : 04 90 43 51 77
theatre@mairie-tarascon13.fr

LE + *Les réservations en ligne débuteront le lundi 12 septembre 2011 à 14h sur le site www.tarascon.fr rubrique théâtre*

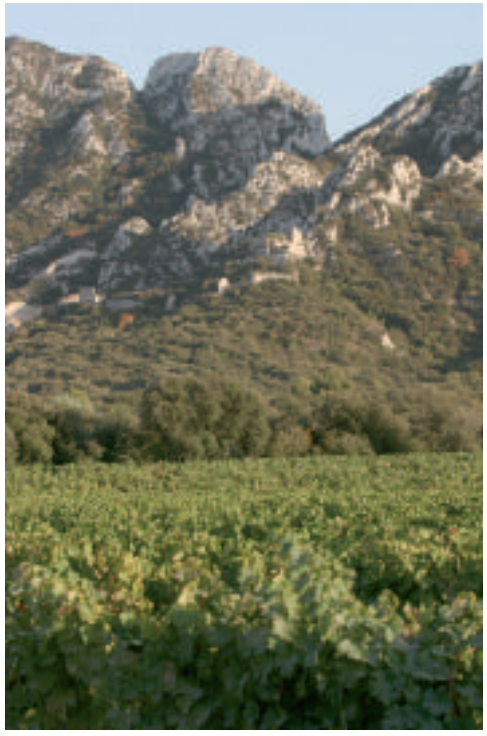
Charles Fabre, Maire de Tarascon lors de la présentation de la saison du théâtre

communiqué

Saint-Rémy **Château Romanin**

Fruit de la terre, du soleil… et de la lune

Le vignoble du Château Romanin, à Saint-Rémy de Provence, est cultivé en Biodynamie depuis 1989. Chaque jour le château ouvre ses portes aux visiteurs et offre de découvrir un domaine exceptionnel.



LE CHÂTEAU ROMANIN SE DÉVOILE

"*Nous sommes toujours aussi heureux d'être en Provence, de travailler dans ce lieu magique que sont les Alpilles. Depuis 2006, beaucoup de progrès, de transformations, ont été accomplis tant au vignoble que dans le chai. Tous nos efforts sont dirigés dans un seul sens : la satisfaction de nos clients*", explique Jean-Louis Charmolüe, propriétaire du château. "*Les vins de Château Romanin possèdent aujourd'hui plus de finesse et d'élégance. Nous avons amélioré la qualité de l'accueil avec un caveau spacieux et convivial, où nous présentons désormais, pour élargir la gamme des vins, des huiles d'olive, différents accessoires ainsi qu'un champagne de propriétaire en biodynamie*", reprend Pascal Fraychet, directeur du domaine. Une salle de réception avec sa terrasse donnant sur le vignoble pour des repas de groupe, des dégustations et des séminaires d'entreprises ont apporté un supplément de charme à Romanin. "*Certes nous sommes conscients qu'il faut une dizaine d'années pour reconstituer un grand domaine de la qualité de Château Romanin. Mais je peux dire aujourd'hui que nous sommes sur la bonne voie*", ponctue Jean-Louis Charmolüe.

SOUS LES CONSEILS DE SOMMELIERS

Deux sommeliers exerçant chacun leur art sur une île : Porquerolles et l'île de Ré, expliquent leur coup de cœur pour les vins du Château Romanin. Au large de la presqu'île de Giens, Porquerolles est une île magique. Carole Maître, chef sommelière, du Mas du Langoustier propose le Château Romanin dans les trois couleurs : rouge, rosé et blanc. "*Le rouge est un vin chaleureux, sans être trop lourd, au nez expressif, souple avec des tanins fondus et une bonne longueur en bouche que nous servons actuellement sur une côte d'agneau rôtie avec une chapelure aux épices à merguez et un soufflé d'aubergines. Le Mas du Langoustier est fidèle à Château Romanin depuis plusieurs années car ce sont des vins agréables, fruités qui apportent un réel plaisir en bouche, notamment le rosé et le blanc que nous servons sur une cuisine méditerranéenne aux influences exotiques*", explique-t-elle. Une opinion que partage également Stéphane Thomas, chef sommelier de l'Hôtel Le Richelieu, Relais et Châteaux 4 étoiles, à l'île de Ré : "*Je sers beaucoup de rosés de Romanin à ma clientèle car ce sont des vins faciles à boire, tout en gourmandise et le millésime 2010 est une belle réussite. Même chose pour le blanc 2010 qui s'accorde bien avec les poissons grillés*". Sur la terrasse du bar, Stéphane Thomas aime proposer sur une petite cuisine de chorizo et de tapenades La Chapelle de Romanin. "*Ce rouge souple, aux tanins légers avec ses notes florales et de garrigue s'accorde bien avec l'esprit du lieu et constitue une découverte pour notre clientèle*", ponctue le sommelier.

CHÂTEAU ROMANIN ROUGE, BLANC ET ROSÉ

Christophe Ollivier, œnologue-conseil, assure le suivi des vendanges et des vinifications de Château Romanin avec Denis Dubourdieu. Il donne ses premières impressions sur le millésime 2007 de Château Romanin rouge et sur le millésime 2010 de Château Romanin en blanc et en rosé. Deux millésimes aujourd'hui prêts à boire. "*Château Romanin rouge 2007 se caractérise par une très belle complexité aromatique, beaucoup d'élégance avec un début d'apparition de bouquet de griotte, de fumé et de réglisse. C'est un vin qui a très bien vieilli en bouteille, en conservant une très belle fraîcheur aromatique. En bouche, on retrouve cette fraîcheur caractéristique et une jolie densité. Château Romanin rouge 2007 est prêt à boire aujourd'hui. J'ai particulièrement apprécié le fait qu'il s'exprime sur la fraîcheur tout en commençant à avoir la jolie patine du temps*", explique Christophe Ollivier. Tandis que "*Le Château Romanin rosé 2010 possède une couleur pâle. Le nez offre des nuances d'abricot, de mûre et des notes mentholées apportant de la fraîcheur. La bouche est dense, équilibrée, avec une belle ampleur, de l'opulence et de la fraîcheur*". Le blanc 2010 affiche quant à lui une couleur pâle et verte. Cette robe devient, au fil des années, la couleur caractéristique des blancs de Château Romanin. "*Le nez s'ouvre sur des arômes délicats d'agrumes, de pêche blanche qui en font un vin très frais aux notes de raisin. La bouche est douce avec une acidité plaisante et s'achève par une grande longueur aromatique en finale*"…
A découvrir.

Les guides et la presse spécialisée en parlent… Extraits

■ Bettane & Desseauve - Le Grand Guide des Vins de France 2011

"Les rouges de Romanin atteignent un haut niveau dans la précision du dessin des tanins et dans leur fraîcheur de constitution. Le blanc évolue parfaitement.
2006 et 2007 sont de grandes réussites. Le Château Romanin rouge 2007 possède un nez profond de fruits noirs. Les tanins sont enveloppants, longs et soyeux avec une texture quasi crémeuse".

■ La Revue du Vin de France - Octobre 2010

"Un nouveau souffle anime Romanin depuis l'arrivée en 2006 des Charmolüe, anciens propriétaires du château Montrose à Saint-Estèphe. Les vins avec des élevages plus courts ont gagné en fruit. Le Château Rouge 2007 est d'un beau grain, onctueux, plus puissant que La Chapelle au nez de fruits noirs, aux tanins fondus, un vin frais et fin".

■ 1000 Vins du Monde - Vinalies internationales

"L'ensemble du vignoble est cultivé en biodynamie. Le Château rouge 2007 (vinalie d'or) est proche de la perfection. Sa robe, presque noire, attire l'œil par sa concentration. Le nez gourmand déborde de mûre, de myrtille et de cerise confite. La matière est immense en bouche, soutenue par une énorme charpente, aux tanins fins et parfaitement dosés. Un grand vin homogène et gouleyant. Potentiel de garde supérieur à 10 ans".

CHÂTEAU ROMANIN
13210 Saint-Rémy de Provence - Tél. : 04 90 92 45 87 - www.romanin.com - contact@romanin.com
Cave ouverte tous les jours du lundi au vendredi de 9h30 à 19h, samedi, dimanche et jours fériés de 10h à 19h.

Noves **Rencontre**

Beste vriend* depuis plus de 50 ans !

*Quand une famille d'agriculteurs de Peyrevert à **Noves** croise la route d'artistes peintres hollandais, le choc des cultures peut sembler inévitable. Nous sommes alors en 1959, le souvenir de la Seconde Guerre Mondiale est encore dans les esprits. Il n'en est pourtant rien, ces deux familles que rien ne semblait réunir ne font aujourd'hui qu'une… Récit d'une histoire d'amitié peu ordinaire, dans la campagne novaise.*

Par Anne-Sophie Sourd

C'est à l'occasion de la sortie d'un livre "50 ans d'amitié franco-hollandaise", que la famille Colombet dévoile son histoire extraordinaire ! Ce livre est un regroupement de témoignages portés par la famille Colombet, agriculteurs novais et la famille Andréa, artistes peintres hollandais qui viennent "camper" chaque été chez les Colombet.

Alternant récit en français et en néerlandais, l'histoire se recoupe, les anecdotes fourmillent et l'émotion de chaque famille est palpable tant par cette amitié que par le chemin parcouru depuis plus de 50 ans. Ainsi les prémices de cette amitié sont d'abord contées par André Bakker, Pat Andréa et Maurice Colombet. D'autres témoignages assurent de la bonne entente des protagonistes. Le travail de la terre pour les uns, qui n'hésitaient pas à partager un peu de leur récolte, l'art pour les autres, qui ont donné aux Colombet le goût de la peinture. Les cultures se mélangent alors et les tablées se font de plus en plus grandes. Des fêtes sont organisées pour célébrer les 20 ans d'amitié, les 40 et bien sûr les 50 ans ! Ils revenaient chaque été installer leur campement de fortune, ils appréciaient la quiétude provençale, le café le matin au Rex, le bar de Jeannette, le marché de Cavaillon tous les lundis, le journal local, que Kees Andréa lisait scrupuleusement tous les matins, la gastronomie aussi "*et notre langue, qu'ils faisaient l'effort de parler !*".

Une table en pierre devant la maison, Christophe Colombet la regarde et dit : "*et si cette table pouvait parler, elle en raconterait des histoires. Les "apéros" de fin de journée où l'apéritif anisé coulait à flot, les veillées tardives devant la maison, avant d'aller à la paille (expression du patriarche Paul Colombet surnommé le patron par la famille Andréa, pour dire qu'il était l'heure d'aller se coucher), les parties de boules à l'ombre du grand platane*".

En précurseurs de l'Europe, cinq générations de Colombet ont ainsi vécu et continuent de vivre leurs étés en compagnie des "zhollandais", comme ils aiment à les appeler.

LA TENTE PLANTÉE DANS LE BOSQUET AU BORD DE LA DURANCE

"*C'était un 14 juillet, il devait être 15h. Les volets étaient clos pour se préserver de la chaleur. Nous étions, maman et moi en train de faire des conserves, tandis que les hommes se reposaient de leur matinée*". Le souvenir semble intact pour Mireille Guigue la fille unique d'une fratrie de quatre Colombet. "*Deux jeunes hommes âgés de 17 ans, fraîchement débarqués de La Haye en Hollande, alors dressés sur de lourds vélos, sont venus taper aux volets de notre maison, le Mas des Mûriers. Ils voulaient savoir, dans un français approximatif mais tout de même compréhensible, s'ils pouvaient venir camper une nuit dans notre jardin*". Puis elle poursuit son récit, "*le voisin venait de leur refuser l'accès, bien lui en a pris au final*". Le lendemain les deux jeunes garçons sont ainsi revenus avec leurs parents, leurs amis, leurs tentes, des canadiennes et tout le nécessaire de camping. "*Ils ont passé plus d'une nuit, peut-être trois ou quatre*", reprend Charles, "*et sont revenus tous les ans depuis*". L'Europe venait alors de voir le jour dans le cœur de ses deux familles qui n'imaginaient pas du tout la tournure qu'allait prendre cet événement peu ordinaire. "*Nous les avons installés dans le bosquet que nous possédons le long de la Durance. Ils sont tout de suite tombés sous le charme de ce coin ombragé, calme et paisible. La rivière constituait leur terrain de jeu, ils s'y baignaient et restaient des heures entières allongés au soleil, ce qui leur a valu de sérieux coups de soleil d'ailleurs*", reprend Georges. La vue sur la Chartreuse de Bompas devait certainement y être pour quelque chose… "*Tous les médecins de Noves sont venus à Peyrevert, pour les insolations des uns, les chutes de vélo des autres, les coups de cornes de taureaux que Pat Andréa aimait bien défier lors des fêtes de villages*", reprend Georges en souriant. "*Ah ces "zollandais" ! Ils ont en mis du temps à comprendre pourquoi nous, agriculteurs provençaux, on fuyait le soleil de midi et étions si attachés à notre sieste quotidienne"*…

DES SOUVENIRS ET D'AUTRES HISTOIRES À VENIR

Des anecdotes la famille Colombet en a plein à raconter. De très drôles, "*comme le soir quand Pat faisait croire à ma tante Madeleine qu'il avait mal à la gorge pour avoir une ration supplémentaire de verveine, eau de vie fabriquée au mas"*. D'autres plus émouvantes, "*Tante Matty et Kees Andréa voulaient à leur mort que leurs cendres soient dispersées dans le bosquet de Peyrevert, volonté que nous avons respectée*", explique Charles. De grands banquets, comme lors du 50e anniversaire de leur amitié, "*c'était un peu à la manière des repas contés dans les BD d'Astérix et Obélix, les tables étaient garnies de victuailles et nous avons fait la fête pendant trois jours, les Hollandais ont monté une pièce de théâtre, nous nous leur avons chanté une chanson*", reprend Christophe, le fils de Maurice Colombet, né en 1963 et qui a donc toujours connu les Andréa. Des moments de l'histoire, "*nous avons regardé la finale de la coupe du monde l'année dernière tous ensemble. Evidemment nous étions habillés en orange*" ! Des anecdotes il y en a tellement qu'un seul livre ne suffit pas, alors il est agréable d'entendre les Colombet parler de leur amis, ils expliquent même comment au fil du temps les deux familles n'en formèrent plus qu'une. "*Il n'y a bien qu'un sujet sur lequel nous ne sommes pas d'accord et encore ils sont très tolérants, il s'agit de la chasse, eux-sont fermement opposés*", reprend Georges.

Le livre conte d'autres anecdotes, celles aussi de ces Provençaux montés en Hollande pour la première fois, de leur impression et de leur goût pour l'art qui s'est prononcé au fil de cette aventure. La mémoire collective a également servie à dresser une liste de tous les Hollandais venus fouler le sol provençal, car si la famille Andréa était fidèle chaque année au bosquet, elle a convié bon nombre d'amis à faire le voyage. "*Nous avons eu jusqu'à 50 personnes différentes en deux mois, des "zollandais", il y en avait partout installés sous leur tente*", et cela n'est apparemment pas près de s'arrêter…

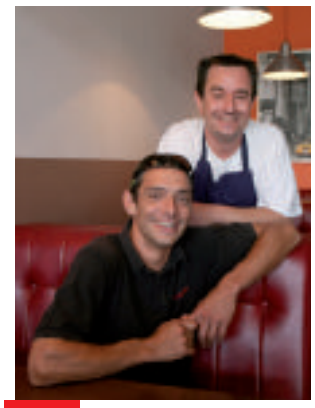
* *Beste vriend : Amis intimes*

50 ans d'amitié franco-hollandaise
SPB Academic Publishing bv La Haye/DenHaag.
Contact : Christophe Colombet 06 83 09 32 82.

communiqué

Saint-Rémy Snack gastronomique

Café Cosy, saveurs gourmandes sur le pouce



Avec une proposition à base de produits frais et une approche qualitative, le Café Cosy révolutionne le snack. Depuis le 15 novembre, Arnaud a repris l'ancien Vite et Bon dans la ZA de la Gare, pour créer un espace de convivialité où l'on se régale. Associé au chef Jérôme, qui a exercé trois ans au Mandarin, il s'emploie à proposer une cuisine aussi rapide que savoureuse. Marinades, miel, moutarde, sauce soja, vinaigre balsamique, huile d'olive, romarin d'Orgon, thym de la Montagnette, laurier du jardin… confèrent à leurs plats ce supplément de saveurs qui sublime les plats. "*L'idée est de créer un snack gastronomique à base de produits frais récoltés chez les producteurs locaux.*" Après 12 ans de saison pour Arnaud et 10 pour Jérôme, le binôme a acquis une expérience dans des traditions culinaires variées dont ils se sont inspirés pour établir leur carte de burgers, salades, paninis. Cette proposition s'est récemment enrichie avec la Farandole des brochettes (agneaux, bœuf, gambas, canard et royal). Leur première création a été le Cosy chèvre : quatre types de fromages cru, cuit, en samossa et pané sur un lit de salade et de tomates, jambon cru, cerneaux de noix, vinaigrette, miel, citron. Au Café Cosy tout est fait maison, notamment des sauces remarquables qui font la différence. La cuisson se fait uniquement à la plancha pour éviter les graisses qui nuisent au goût et à la santé. Une sélection de vin du Var, avec un délicieux rosé, accompagne cette cuisine généreuse. Depuis le 21 juin, l'établissement est ouvert le soir. L'ambiance musicale de la belle terrasse invite à venir profiter de ce coin oublié de Saint-Rémy, loin de l'agitation du centre et où il est si facile de se garer.

Le Café Cosy peut également assurer un service traiteur en fonction du budget et du nombre de personnes. De plus, attachés à leur territoire et soucieux de le préserver, Arnaud et Jérome multiplient les petits gestes écolos en récupérant l'eau de lavage des salades pour arroser les plantes et en prenant le temps du tri sélectif.

Café Cosy
10 C Avenue Albin Gilles/ ZA de la Gare
13210 Saint-Rémy de Provence -
Tél : 04 32 62 73 21 et 06 09 97 26 01
Salades : 4 à 8 euros - Burger et panini : 5 à 10 euros
Brochettes diverses 12 euros
Desserts de 2,5 à 5 euros
Café Cosy est fermé le samedi midi ainsi que le Dimanche toute la journée jusqu'à fin septembre.

LE + *Terrasse ombragée et coin cosy avec ambiance décontractée*

communiqué

Saint Rémy Cristallerie d'Art

Dans l'intimité du souffleur de verre Alban Gaillard

Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs, la Route des Métiers d'Art invite à découvrir la Provence d'une manière aussi originale que vivante. Dans les grandes villes comme dans les petits villages, des artisans d'art accueillent dans l'intimité de leurs ateliers pour partager leur passion. A Saint-Rémy, passer la porte de la Cristallerie d'Art conduit à découvrir l'univers d'Alban Gaillard. Depuis plus de 30 ans, il peaufine ce savoir-faire ancestral qui permet de façonner la matière en fusion. Il est le dernier dans la région et ne veut pas voir s'éteindre ce vieux métier devenu trop rare. Il forme donc des jeunes qui ont la vocation. "*Plus on veut garder les secrets, plus on a des chances de les voir disparaître.*" Devant le four et pendant qu'il façonne son cristal haut de gamme, la salle d'exposition de la Cristallerie d'Art donne un aperçu de sa technique. D'abord spécialiste de l'art de la table, Alban réalise du gobelet le plus simple aux verres à pied les plus élaborés. L'artisan réalise des collections pour toutes les tables. Ses jeux avec le verre et la lumière l'ont aussi conduit vers d'autres univers. Vases, flacons, vaporisateurs à parfum… la gamme des objets exposés s'étend à tout ce que peut réaliser un verrier. Ainsi, l'atelier showroom de la Cristallerie d'Art expose toutes sortes de lampes : champignons, vasques, appliques, "vases de lumière". Enfin un choix d'objets d'Art et de collection reflète son inspiration, un travail de recherche dans des styles différents, l'aboutissement du savoir-faire. "*En premier lieu, je suis un artisan parce que je suis à l'écoute des gens et je répond à leurs envies dans les formes et les couleurs. J'ai un rôle de conseil et j'adapte mes pièces à leur intérieur et à leur goût. Ensuite, je fais de la création et l'artiste prend alors le pas sur l'artisan.*" Travaillant à façon, Alban répond à toutes les demandes, dans un délai minimum de 48 heures tout de même. L'occasion de s'offrir une pièce unique en ayant le privilège d'assister à sa confection.

Cristallerie d'Art - Alban Gaillard
1405, route de Maillane, quartier des jardins (D5)
13210 Saint Rémy de Provence - Tél : 04 32 60 10 28
Mail : albangaillard@cristalleriedart.com
Site : www.cristalleriedart.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h, et le samedi de 15h à 19h. Parking gratuit.

LE + *Réalisation sur commande pour des pièces personnalisées*

Château
d'Estoublon®
Mogador

Un Château d'exception dans les Alpilles

Le Château d'Estoublon vous accueille pour un moment inoubliable à partager en famille.

Prenez le temps d'une promenade dans le parc du Château. Découvrez les activités oléicoles et viticoles de la propriété. Dégustez notre collection d'**huiles d'olive et les vins du domaine** dans l'épicerie du Château. Nos boutiques prêt-à-porter, décoration et épicerie fine sont ouvertes **7/7 de 10h à 19h** tout l'été! Evadez-vous au Bistrot Mogador le temps d'un repas ou d'un café sur la terrasse.

L'art de sublimer un terroir

Château d'Estoublon, à 5 minutes des Baux de Provence et à 10 minutes d'Arles, sur la D17 entre Fontvieille et Maussane-les-Alpilles. Parking gratuit - Chapelle - Accès handicapés - Jeux pour enfants
Renseignements : **04 90 54 64 00**. Votre itinéraire et notre e-boutique sur **www.estoublon.com**
Visitez notre nouvelle boutique à Saint Rémy de Provence au 9, Boulevard Mirabeau

communiqué

Saint-Rémy Cuisine marocaine et méditerranéenne

La Médina, des instants de plaisir méditerranéen

Sur l'une des plus belles places de Saint-Rémy, la place Moatti, à l'abri des marronniers, des palmiers, le restaurant "La Médina" s'est installé depuis le printemps. Au détour d'une rue, cette place fleurie, ombragée, à l'abri des regards et du bruit, résonne comme un lieu de détente. Au déjeuner comme au dîner où à la tombée de la nuit les lumières tamisées, les photophores et bougies offrent à la terrasse un aspect convivial et élégant.

C'est ici que Sonia et Younes cultivent l'art de la cuisine marocaine et méditerranéenne. Leur secret "le travail", disent-ils à l'unisson mais aussi un savoir-faire transmis de génération en génération et l'expérience acquise auprès de Tjebbe et Nadine.

Ainsi, sourire et sens de l'accueil… trouvent, ici, un écho très méditerranéen dans les plats. Leur carte s'articule autour de spécialités marocaines et méditerranéennes. La proposition "Quand l'Orient rencontre l'Occident" réunit un choix de plats typique du sud de la France : magret, poisson grillé, aubergine farcie… "Quand l'Occident rencontre l'Orient", transporte au cœur de la gastronomie marocaine. Ce spécialistes du couscous, dont la renommée ne cesse de faire des adeptes, se décline entre la recette traditionnel mais aussi des créations avec le "Sheryne", avec du confit d'oignons et des raisins secs lui confère une subtile touche sucrée salée. Les tajines, autres spécialités du chef Younes, complètent les recettes marocaines.

AU DÉJEUNER, GRILLADES ET GRANDES SALADES

Au déjeuner, pour l'été, la médina proposent des grandes salades repas, avec "l'incontournable pastilla marocaine", mais aussi les grands classiques (niçoise, italienne), la fitness et la végétarienne. Les grillades, accompagnées de crudités, légumes et semoule, sont à choisir parmi la cote de veau, le poulet mariné aux épices, le poisson du jour…

Même diversité dans les desserts avec un choix d'ici et d'ailleurs allant du Délice de Kaïs, du nom de leur fils, un moelleux au chocolat amélioré, à l'assortiment de pâtisseries du jour. Dans le même esprit, la carte des vins fait le tour de la Méditerranée. En cette saison, le soir, il est prudent de réserver.

LA MÉDINA
34, bd Mirabeau / Place Mireille Moatti (Florame)
Tél : 04 32 62 86 74 - Site : www.restaurantlamedina.com
Ouvert tous les jours midi et soir sauf le mercredi.
Plat du jour + dessert 14 €
Grandes salades-repas de 12,50 à 14 €.
Couscous de 14,50 à 19,50 € - Tajines de 14,50 à 16,50 €.

LE + *Accueil de groupe, mariage, réception… jusqu'à 150 personnes et le couscous à emporter pour vos repas de famille*

communiqué

Saint-Rémy Les Jardins Van Gogh

L'extérieur, une pièce à vivre

Depuis plus de 15 ans à St-Rémy de Provence les Jardins Van Gogh ont fait du mobilier de jardin, leur passion. Dans le show-room, en centre-ville, les éditeurs les plus réputés pour leur qualité, leur design, leur esthétisme, et leur praticité y sont sélectionnés. Gloster, éditeur anglais de renom, fête cette année ses 50 ans.

A cette occasion, Les Jardins Van Gogh ont choisi pour votre convivialité, une table extensible de plus de 3m, en verre satiné, un canapé modulable d'une finition parfaite (coutures soudées, un procédé révolutionnaire), issus de collections mêlant élégance et intemporalité.

Un autre éditeur de renom, Les Jardins au Bout du Monde, conjugue tous les matériaux : teck, bois composite, acier, aluminium, pour des bains de soleil, tables, chaises, salons de jardin, parasols. Le coup de foudre des Jardins Van Gogh pour cet été, un remarquable panel de tables extensibles colorées, en acier bichromaté, garanties 10 ans contre la corrosion, séduisantes par leur ligne épurée et leur robustesse, ou encore les bains de soleil, empilables, teck ou aluminium, avec assise en batyline, alliant confort et facilité d'usage.

De plus, pour vos grillades party, les Jardins Van Gogh vous mettent l'eau à la bouche, avec la très large gamme de barbecues canadiens, Broil King, utilisables comme four, rôtisserie, plancha, grill...

Pour se protéger du soleil de Provence, les Jardins Van Gogh ont sélectionné un grand choix de parasols, mat central en teck ou aluminium, à toiles rectangulaires, carrées ou rondes, déclinées en plusieurs dimensions et plusieurs couleurs, notamment noir ou taupe, en plus de l'élégant écru. Egalement des parasols aux mâts déportés, pour abriter vos grandes tablées d'été.

Outre le mobilier, un large choix d'accessoires, où l'agréable, le pratique et l'utile ne font qu'un. Quelques marques reconnues comme les cafetières Jura, l'Orfèvrerie d'Anjou, Eva Solo, quelques éditeurs scandinaves et italiens...

A découvrir également des meubles d'intérieurs, déclinés en 3 essences, Teck, Chêne, Noyer, avec des lignes mêlant pureté, fonctionnalité, authenticité, de la marque Ethnicraft. Les Jardins Van Gogh, soucieux de votre bien être, de votre confort, vous accompagnent tout au long de vos projets, et de votre été.

LES JARDINS VAN GOGH
30, boulevard Mirabeau - 13210 Saint-Rémy de Provence
Tél : 04 90 92 66 66 - jardins.van.gogh@wanadoo.fr
Ouvert TOUS LES JOURS de 10h à 13h et de 14h30 à 19h30. Le dimanche de 11h à 13h et de 14h30 à 19h.

Joucas **Rencontre**

Mieke Heybroek, Ulysse Plaud, La vie au bout des doigts

*La passion et l'Art comme indéfectible trait d'union, depuis toujours serait-on tenté de dire. Venus du monde entier, installés à **Joucas** au cœur de la terre et de la pierre, Ils ont fait le choix de l'un, de l'autre, des autres. Rencontre avec Miecke et Ulysse sculpteurs de l'Homme et de l'âme.*

Par Eric Morichaud

Une union équilibrée entre deux solstices. L'un est né sous un ciel noir, lourd de conséquences. L'autre, le jour miraculeux où dans le Grand Nord, la lumière féérique offre la vie, le sacré du printemps". Ulysse et Miecke (Marion), aiment à manier l'ellipse dans le verbe comme dans l'art. Installés de manière régulière à Joucas depuis 2000, ils aiment à partager leur univers avec qui saura prendre le temps, ne pas forcément parler, mais simplement partager leur œuvre, en y portant son propre regard. Une calade à l'entrée du vieux village, quelques visages et mains tendues comme sorties du ventre de la pierre, et cet atelier pluriel qui se dévoile entre ombre et lumière. "*Nous avons chacun notre tanière*" commente Ulysse, qui n'hésite pas à ouvrir son espace si personnel, émaillé de souvenirs… où à s'y retirer, porte close sur la discussion, si le visiteur n'entre pas dans le jeu et la passion. Entre ces deux univers, où chacun aime parfois à se retirer le temps de la création, et de la méditation contemplative, Une cours sublime sous la treille, frondaisons abritant œuvres passées et à l'ébauche. Ici une main, là une jambe, ou un buste que semble regarder pensive sa propre tête. Un espace de travail où le couple aime à forger l'homme, sorti d'un creuset bouillonnant. Car Marion insiste, "*la création à deux cerveaux et quatre mains n'est pas toujours de tout repos*". Débat d'idées, se débattre avec la matière aussi, quand la pierre impose ses fractures et le bois sa noueuse dureté. Lutter aussi et composer avec la force qui émane toujours de l'arbre, choisi et abattu respectueusement en colline proche, ou dans le Grand Nord. "*La sculpture monumentale est parfois un vrai combat dans lequel on travaille en force plutôt qu'on ne caresse l'essence*" soupire mi-figue mi-raisin Ulysse ! De la pierre et du bois naissent ainsi les multiples facettes de l'Homme car "*l'homme est en nous, c'est lui qui nous intéresse, nous sommes instinctivement et définitivement accrochés à lui*". Les mots sont forts, au moins autant que ceux évoquant les différentes œuvres réalisées : "la Main oubliée, Une Energie, Ecce Homo, l'Incroyable perspective du temps…". Tous témoignent de la force, de la fragilité, des doutes de l'Etre…de l'état d'esprit partagé depuis maintenant plus de 40 ans par le couple aussi. Le symbole, une incroyable diversité de créations, exposées partout dans le monde, y compris dans des édifices religieux, et un vrai rapport d'échange avec le public.

"*Une galerie ? Jamais*" s'emporte quelque peu Ulysse, soulignant les sculptures rencontrées ça et là aux détours des ruelles et placettes de Joucas. Un art de la Rue, un art vivant et de partage, car ces deux passionnés n'ont jamais cédé au chant des sirènes de l'art chiffré et coté. Compromis, un mot banni de leur vocabulaire, explique calmement Marion, y compris dans "Une seconde de liberté", récit de vie, témoignage de parcours, de rencontres, entre émotion et lucidité sur le rapport à l'art et le devenir des hommes. C'est ainsi, assis dans le silence de la pierre que l'on aime à entendre Marion évoquer l'arbre rituel abattu dans la blancheur scandinave, Ulysse se lancer dans quelques pas de danse tout droit sortis de la culture ancestrale turque, pour expliquer l'âme d'un peuple et de la pierre obsidienne, ou encore surprendre un regard de connivence et de pudique tendresse. Pierre brute en Lui, opale aussi diaphane que lumineuse en Elle, deux caractères aussi attachants l'un que l'autre, à rencontrer, comme OVNI du ciel artistique et pour le plaisir de découvrir de belles personnes.

Samedi 4 juin à 18h au Centre culturel de Joucas
En partenariat avec la mairie de Joucas et la Fondation MAG de Montreux

- Présentation de l'ouvrage à quatre mains "Une seconde de liberté". Miecke et Ulysse livrent un attachant plaidoyer, autour de l'Etre, des communautés rencontrées, des pays traversés du Grand Nord, aux steppes d'Anatolie. Deux artistes nomades en quête de l'Homme.
- Lecture d'un extrait par Nathalie Savalli
- Projection du film sur la vie et l'œuvre de Miecke Heybroeck et Ulysse Plaud, de Jovica Marceta
- 17h30, à l'atelier, inauguration de la double sculpture "Le Mistral se lève", par la poétesse Lena Lesca
- Buffet de plein air

Atelier de Mieke Heybroek et Ulysse Plaud
Le Village - 84220 Joucas - Tél : 04 90 03 81 83 - 06 84 42 42 14
E-mail : plaud_heybroeck@yahoo.fr - www.sculpture-heybroeck-plaud.com

communiqué

Saint-Rémy Alpilles Biomonde

Régalez-vous en toute sécurité avec des produits Bio à prix réduits !

A Saint-Rémy, Alpilles Bio Monde s'emploie à tordre le cou à une croyance largement répandue : le Bio c'est bien mais c'est cher. Alpilles Bio Monde propose des produits Français et locaux certifiés Bio, à des prix équivalents à ceux des grandes surfaces, la sécurité en plus. "*Pour avoir ces prix, nous travaillons en direct avec les fournisseurs. Cela nous permet de faire vivre des petits producteurs, mais aussi de savoir exactement comment sont élevés les animaux ou cultivés les légumes.*"

LE VEAU (élevé sous mère)
Côtes de veau **17,90 € le Kg**
Escalope de veau 19,90 € le Kg
Blanquette **15,50 € le Kg**
Osso buco 14,50 € le Kg

LE BOEUF
Rumsteck : 24,50 € le Kg
Côtes de bœuf : **22,90 € le Kg**
Faux filet ou entrecôte : 24,50 € le Kg
Bavette : 19,90 € le Kg

HUILE D'OLIVE Extrat vierge
Emile Noel, BIO à 5,90 € L

L'IMPORTANCE D'UN PRODUIT DE QUALITÉ À PRIX RÉDUIT

"*Nous sommes très compétitifs, par exemple nos viandes affichent le même prix que le non Bio en grande surface. Or les conditions d'élevage en phase avec l'éthique Bio confèrent à nos viandes le goût du terroir qui rappelle à beaucoup les saveurs d'antan.*" Commerce de proximité l'enseigne saint-rémoise n'en est pas moins une vraie superette de 500 m², qui propose choix et diversité. Alpilles Bio Monde réunit tous les services : épicerie, fromagerie, boucherie, produits frais, rôtisserie, pain au feu de bois, rayon bébés, cosmétiques, compléments alimentaires…

Les paysans viennent nous livrer tous les jours. Nous travaillons également avec des retraités qui ont fait certifier Bio leur potager. Nous affichons des prix équivalents aux grandes surfaces, mais nos fruits et légumes sont gorgés de nutriments et de vitamines, puisqu'ils ne sont jamais élevés hors sol ou outrageusement arrosés."

Courgette de provence : 1,68 € le Kg
Salade : 0,95 € la pièce
Melon de cavaillon : 2,30 € la pièce de 800 à 900g
Pastèques de provence : 1,70 € le Kg

LE CHOIX DE PRODUCTEURS LOCAUX

Côté fruits et légumes les producteurs locaux sont privilégiés. "*Non traités, non frigorifiés, nos primeurs sont cueillis du matin.*

L'ESTHÉTIQUE EN TOUTE SÉCURITÉ

Alpilles Bio Monde s'est adjoint les services d'une esthéticienne Bio diplômée Haushka qui consulte tous les mercredis et sur rendez-vous. L'occasion d'approfondir vos connaissances sur les bienfaits des cosmétiques Bio. Alpilles Biomonde propose un rayon cosmétique sans cesse enrichi, avec des crèmes performantes et totalement naturelles qui s'utilisent notamment dans les milieux hospitaliers au service néo-natalité.

L'ALIMENTATION AUTREMENT

Les conférences mensuelles de naturopathie reprennent en septembre n'hésitez d'ailleurs pas à vous inscrire pour avoir le programme des prochains rendez-vous dès la rentrée. Les cours de cuisine gratuits, quant à eux, continuent. Le prochain se tiendra le 22 juillet dès 17h, le thème abordé sera : Minceur et vitalité pour l'été. De plus trois thérapeutes sont à votre disposition sur rendez-vous, pour les bilans naturopathies et les consultations avec les fleurs de BAC.

LE + *Commandes par téléphone et livraison à domicile pour les personnes âgées ou souffrantes*

ALPILLES BIOMONDE

23, rue Albin Gilles (ZAC de la gare)
13210 Saint-Rémy de Provence
Tél : 04 32 60 07 76 - alpillesbio@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi
de 9h à 13h et de 15h à 19h15.

Graveson **Evénement**

Saint-Eloi, la grande tradition de Graveson

*A **Graveson**, la traditionnelle fête de Saint-Eloi marque l'ancrage du village dans ses traditions. En célébrant la Saint-Eloi par le défilé de la charrette, c'est le cœur du village qui bat au rythme de l'événement pendant près d'une semaine.*

Les fêtes de Saint-Eloi, Saint-Rochet Saint-Jean) sont très anciennes on en trouve des traces au XVII[e] siècle. Elles ont gardé tout leur rituel et sont plus qu'une simple fête. Elles sont une tradition vivante transmise de génération en génération. Essentiellement rurales, ces fêtes font une large place à la langue et au costume provençal. Patron des orfèvres et maréchaux ferrants, Saint-Eloi devint le patron des corporations en rapport avec les chevaux et les paysans. C'est en son honneur que se donnent les cavalcades de la "carreto ramado", char de la verdure ou garni de blé. A ce char, sont attelés en "flèche" (à la queue-leu-leu), un nombre de chevaux de trait variant d'une vingtaine, si l'attelage se déplace au galop, et pouvant aller jusqu'à plus de cinquante si l'attelage se déplace au pas. Les chevaux sont harnachés à la mode "sarrasine" : brides et colliers richement ornés de houppes de laine, rubans multicolores, pompons et plumes aux belles couleurs bleu, grenat, jaune… petits miroirs incrustés, grelots. Chaque cheval est tenu par un charretier, membre de la confrérie et traditionnellement vêtu d'une chemise blanche et d'un pantalon bleu, sur les chevaux, les femmes et jeunes filles ont revêtu pour la circonstance le costume provençal.

Si les deux défilés de la "carreto ramado", demeurent les temps forts de la fête, avant et après, les cérémonies et rituels se succèdent. De la quête des prieurs allant de maison en maison jusqu'à la messe en l'honneur des défunts, de la vente des drapeaux à l'effigie de Saint-Eloi à l'aïoli au cœur du village, les rendez-vous se succèdent à un rythme effréné. Pour le plus grand bonheur des Gravesonnais et de leurs hôtes. A découvrir.

Vendredi 29 juillet 2011
16h à 20h : Marché Paysan
19h : Exposition des Artistes Gravesonnais à l'Espace Culturel - Place du Marché
22h : Course de Tau

Samedi 30 juillet
19h : Course de la charrette
21h : Repas des Prieurs - Marche et Farandole
19h et 22h : Bal avec l'orchestre Sébastien Etechevarria
Exposition des Artistes Gravesonnais à l'Espace Culturel - Place du Marché

Dimanche 31 juillet
10h : Messe de la Saint-Éloi
11h : Course de la charrette suivie de danses folkloriques par la Ribambello
19h et 22h : Bal avec l'orchestre Paul Selmer
Exposition des Artistes Gravesonnais à l'Espace Culturel - Place du Marché

Lundi 1er août 2011
8h : Messe des défunts Saint-Éloi au Mas des Prieurs
9h : Déjeuner de Saint-Éloi
17h : Course de l'Avenir
19h : Abrivado dans les rues du village
22h : Bal avec l'orchestre Franck ORIAT
Exposition des Artistes Gravesonnais à l'Espace Culturel - Place du Marché

Mardi 2 août
11h : Encierro
13h : Aïoli sur le Cours animée par l'orchestre Franck Oriat
16h30 : Course de Vachettes
19h et 22h : Bal avec l'orchestre Franck Oriat
Exposition des Artistes Gravesonnais à l'Espace Culturel - Place du Marché

Le mardi, sur le cours National, l'aïoli est l'un des rendez-vous de la Saint Eloi

Le Paradou **Festival des Alpilles**

Mia au Paradou : lumières sur la ville

Qu'elles soient peintures (techniques mixtes) ou photographies (montages), les œuvres d'Émilie Pannier alias Mia inventorient les plus infimes molécules de la lumière et de la couleur. Au gré de l'un et de l'autre médium, l'esthétique urbaine révèle une lumière non seulement blanche mais jaune, rouge, bleue, mauve. Lumières fixes ou mobiles, verticales ou zigzagantes, glauques ou dansantes, horizontales ou aveuglantes, diaphanes ou lustrées, elles mettent au jour des fragments de vie, elles donnent à voir des portions de ville improbables parce que saisies dans la stridence inquiète de la réalité, improbables aussi parce que nous ne savons pas ou plus regarder. Surgissant des ombres les plus éteintes ou bien attiédi sous le feu d'un soleil pâle, tout vous prend aux yeux à la fois, la falaise oblique d'un immeuble délaissé, les pas névralgiques de passants hagards, l'obscurité de grotte d'une salle de danse ou de gymnastique, la signalétique citadine charbonnée de graffiti sibyllins, les baies vitrées d'un entresol aussi luisantes que le fond d'une poêle à frire. Parfois, des architectures glissent en arrière et perdent leur aplomb ; les perpendiculaires de plus en plus serrées des maisons riveraines d'un carrefour se plissent en accordéon. Le réalisme cru de l'artiste montre davantage qu'un géographe urbain. À la manière d'un ethnologue en son terrain, elle dissèque les lieux, la mémoire et les mythologies qu'ils recèlent. Elle ne cesse de soumettre à la question choses et gens persuadée depuis belle lurette que les objets comme les personnes possèdent une âme véritable.

Distincte de la thématique urbaine, la femme constitue un autre laboratoire de ses recherches esthétiques. Selon les mêmes exigences, elle tourne en dérision les idées reçues et les clichés biaisés d'une féminité gangrenée par les déviations de nos mentalités. Cette féminité, elle en célèbre tout à la fois la vision poétique et sensuelle avec une imperturbable véracité mais sans les censures de l'interdit et du conformisme.

Ses quatre points cardinaux affichent Toulouse où elle vit et travaille, son Perche natal aux confins du bocage normand, Paris, siège de ses études aux beaux-arts et où elle compte parmi les sociétaires de la galerie Art Génération et la Provence de la vallée des Baux qui l'a adoptée. Sachons gré à la commune du Paradou de l'inviter à nouveau à la faveur du festival des Alpilles, un événement qui convient à l'œuvre puissante et authentique d'une artiste de grand format.

Claude Darras

MIA, CORPS ET URBAIN
Peintures et photomontages
Ancienne école, place Charles Rieu, Le Paradou
Du 14 au 25 juillet 2011, de 10 h à 18 h.
Vernissage le samedi 16 juillet, à partir de 18h30.

communiqué

Graveson Décoration balinaise

Bouddha Style, le Bali insolite au cœur des Alpilles

Nous sommes tombés sous le charme de Bali il y a une dizaine d'année. Passionnée de "déco" zen et ayant une vocation de commerçante, il me semblait évident de me reconvertir dans la vente de décoration indonésienne", explique Fanny. "*Notre première expérience d'importation, remonte à 6 ans pour meubler notre maison. Les balinais sont des artistes dans l'âme (sculpteurs, peintres, tailleurs de pierre, potiers, tisseurs, etc.), ils travaillent des matériaux naturels (pierre, bois, bambou, raffia, coco), c'est ce que nous voulons vous faire partager*". Vous pouvez trouver maintenant de la décoration balinaise à Graveson, Fanny et Patrice y ont installé leur showroom chez eux en campagne. Cette implantation leur permet d'éviter les charges liées à une boutique et donc d'être très concurrentiels. De plus grâce à un ami balinais, Fanny et Patrice ont pû sortir des sentiers battus et découvrir des artisans nichés dans des villages reculés. Là, il font leur choix pour proposer une gamme de meubles d'intérieur et d'extérieur en bois exotique de bonne qualité et originaux. "*Nous achetons tout en direct, et nous privilégions des artisans qui travaillent leur meuble avec du bois recyclé notamment de vieilles coques de bateaux. C'est la garantie d'avoir un très vieux teck imputrescible et des pièces uniques.*" Bouddha Style réunit également une large gamme d'objets, du xylophone aux échelles en bambou en passant par l'ombrelle, à un prix attractif. Mais ce spécialiste de l'île des dieux est, comme son nom l'indique, surtout un expert dans la statue et statuette de bouddha, de ganesh ou de danseuse balinaise. En pierre de lave, en pierre reconstituée ou en bois, petits ou grands, leur sélection répond à toutes les envies. Le catalogue Bouddha Style est disponible sur le net.

BOUDDHA STYLE
WWW.BOUDDHA-STYLE.COM

BOUDDHA STYLE
704, chemin des Meuilles - 13690 Graveson
Fanny: 06 86 18 88 90
Site : www.bouddha-style.com
Mail : contact@bouddha-style.com
Ouvert d'avril à décembre du mardi au samedi de 15h à 19h et sur rendez-vous.

LE + *Livraison possible dans toute la France et pays limitrophes*

communiqué

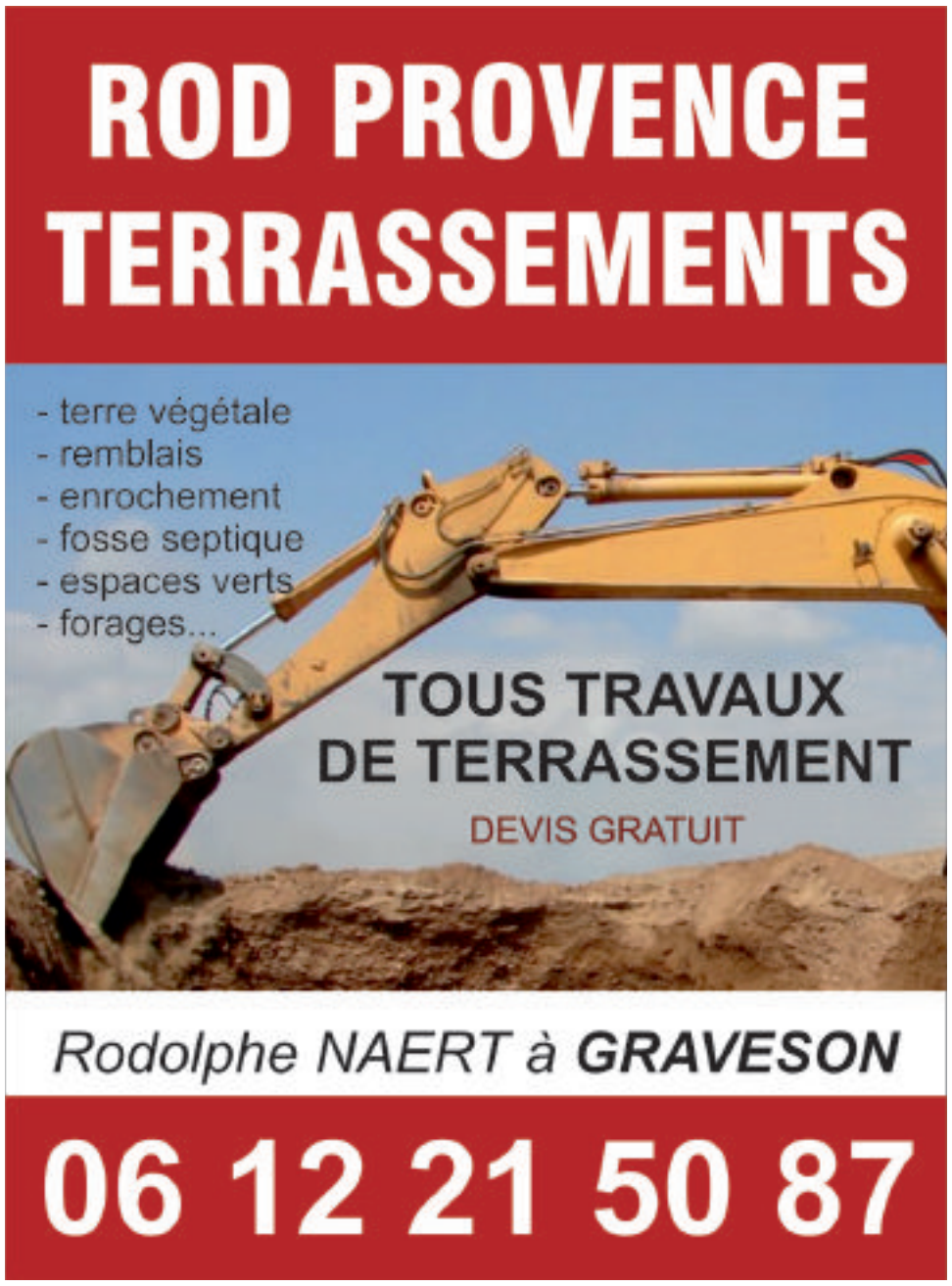
Graveson Histoire d'ateliers

Le plein de créations

Ouvert début juin à Graveson, ce nouveau lieu comble les amateurs de production artisanale. Créé par deux amies de longue date, Véronique Fontaine et Nathalie Choisi, Histoire d'ateliers est un concentré de passions. A commencer par celles des deux créatrices, la première est peintre, la deuxième adore relooker et patiner les meubles anciens. Toutes deux ont toujours un pinceau à la main. Elles ont donc réuni le fruit du travail réalisé dans leur atelier respectif, le mobilier de Nathalie et les tableaux de Véronique. "*Pour compléter la proposition, nous avons souhaité exposer les réalisations d'autres ateliers de la région. Notre choix s'est porté sur des belles matières naturelles et la fabrication artisanale.*" Histoire d'ateliers réunit donc une sélection d'artisans : le linge de maison de "Les Toiles de Lune", les savons "Rampal" et du "Mas du Roseau", les plâtres patinés et parfumés de "Couleur Créa", les objets déco et la vaisselle "d'Antic Line"… De la bougie parfumée au buffet en passant par le panier, cette mosaïque de créateurs recèle des cadeaux pour tous les budgets et tous les goûts. De plus, la majorité des articles réunis par les deux passionnées ont une histoire qu'elles partagent avec plaisir.

HISTOIRE D'ATELIERS
Bd Général de Gaulle (en face de la Caisse d'Epargne) - 13690 Graveson
Tél : 06 10 40 64 58
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h, le dimanche matin de 10h à 12h30.

LE + *Un rayon Beaux-Arts réunissant le matériel de base pour la peinture et le dessin*



Saint-Rémy Rencontre

Les belles histoires de Floréal Daura

*Une petite impasse à **Saint-Rémy.** "Il n'y a qu'un seul portail dans la rue c'est le mien, vous ne pouvez pas vous tromper", rassure Floréal Daura, artiste-peintre, poète, écrivain, parfois acteur et souvent conteur, né à Aureille il y a 66 ans. Rencontre.*

Par Anne-Sophie Sourd

Un immense jardin arboré derrière donc l'unique portail en fer forgé de l'impasse de la Malautière à Saint-Rémy de Provence. Floréal Daura apparaît. Grand, massif, coiffé d'un Panama blanc. Il me reçoit dans son coin repas. "*C'est là que je reçois mes copains*". La visite se poursuit dans une petite pièce attenante. "*Mon atelier*". Un ordinateur, un chevalet, une chaîne Hi-Fi, un bar et partout aux murs, des peintures du maître. "*C'est ici que je peins, que je travaille et qu'il m'arrive de boire l'apéro"*. En provençal averti Floréal Daura est un bon vivant. "*La vie est belle quand même"*, lance-t-il tandis que nous retournons dans la salle à manger. Gaston arrive, monte sur la table et s'agrippe à peu près à tout. Le petit chat de Floréal âgé à peine de deux mois a déjà pris ses marques dans la villa saint-rémoise.

"COMME À TRAVERS LE CHAS D'UNE AIGUILLE"

Floréal Daura est malvoyant. Il explique comment il a perdu la vue à l'œil droit en tombant d'un toit à l'âge de 17 ans. "*Mais je n'ai pas baissé les bras. Et même quand j'ai perdu l'œil gauche à trente ans passé encore une fois accidentellement, je n'ai pas baissé les bras. Je me suis dit, non tu reverras un jour. Et j'y vois. Bien sûr pas très bien, j'ai besoin d'un temps d'adaptation quand il y a un changement de luminosité. Mais j'y vois, comme à travers le chas d'une aiguille. Un petit trou qui m'a permis de ne jamais perdre espoir et de continuer à travailler*". Floréal poursuit sa biographie et l'entrecoupe d'anecdotes pour le moins croustillantes (voir encadré). Il parle de Picasso, de son copain d'école qui a fait l'école des Beaux Arts, de Michel Pettrucciani, d'Isabelle Adjani, du berger de son enfance, de Guy Béart, d'un élève cubain, de Raymond Devos, d'un américain homosexuel, de Mireille Dumas, de Johanna l'amour de sa vie, de son handicap, de la maladie qui ne l'a pas emporté mais qui a eu raison de sa femme.

Des sujets drôles, d'autres qui font "que le cœur se sert". Du rire aux larmes. Des larmes au rire, Floréal le répète "*la vie est belle quand même*". "*Je m'appelle Floréal parce que je suis né au mois de mai. Evidemment c'est mon vrai prénom*". Cela ne s'invente pas.

PLUSIEURS VIES

"*J'ai été bercé dans mon enfance par le Mistral, les cigales et l'amour de ma grand-mère. Je me suis promené des Alpilles jusqu'en Camargue, en passant par la Crau, en suivant les bergers et les gardians et en écoutant leurs mille histoires. C'est à cette époque que la passion des chevaux m'a pris et ne m'a jamais quitté. J'ai parcouru toute la Provence à cheval. J'ai même traversé la France*", s'en amuse Floréal. "*Mais mes parents ayant vécu les misères de la guerre travaillaient dur pour s'en sortir. Mon père, immigré espagnol, qui parlait le français avec l'accent parisien, voulait que je sois ingénieur pour ne pas que je me salisse les mains, tandis que moi je rêvais de peinture et de poésie. J'ai donc était envoyé en pension à Marseille et chez les Jésuites à Aix-en-Provence. J'avais l'impression d'être en prison. C'est à cette période que je me suis mis à lire tout ce qui me tombait sous la main. J'ai bien fait d'y voir un petit peu, j'ai pu lire…*".

A 14 ans, après avoir passé en cachette le concours d'entrée aux Baux Arts d'Aix-en-Provence, son père le déscolarise, "*il me donne un bon coup de pied au derrière, il chaussait du 46 mon père"*, et lui apprend le métier de plombier-zingueur. "*C'est vrai que j'avais souvent les mains sales. Mais je sais maintenant que les mains des travailleurs sont toujours propres. C'est quelques années après que j'ai perdu mon œil droit et que j'ai commencé une nouvelle vie*". Des vies, Floréal en a eu plusieurs. "*Je n'aime pas trop la raconter*", alors c'est à partir d'anecdotes qu'il glisse des bribes de son parcours. "*Ma mère cuisinait parfaitement, nous avons ouvert un restaurant à Maussane, une belle affaire "Le Ravi provençal", j'y exposais mes toiles et j'y ai rencontré beaucoup d'artistes… Et puis j'ai eu un cabaret, où bon nombre de musiciens de jazz sont venus faire des bœufs. J'ai arrêté quand accidentellement j'ai perdu la vue de mon seul œil encore valide*".

Floréal interpelle Picasso.

Agé à peine de 18 ans, Floréal Daura fréquente le beau monde. Il livre quelques confidences sur l'un des plus grands peintres du siècle dernier, Picasso.

"*Un jour je lui dis : pourquoi vous peignez mal ? Avant c'était beau*". Et Picasso de répondre : "*avant quand je peignais bien, je crevais de faim et maintenant que je peins mal comme tu dis, petit, j'ai de l'argent* ".

L'avis du Maître.

Toujours à propos de Picasso : "*et que pensait le maître de vos toiles ?*" Et Floréal Daura de me répondre : "*il m'a dit, apprend d'abord à dessiner, on n'apprend pas à courir avant d'apprendre à marcher, dessine et après on verra. C'est grâce à lui aujourd'hui que je peins toujours malgré mon handicap, sans le dessin, je ne pourrais pas peindre*".

Picasso vend ses autographes.

"Lors d'une féria, nous étions à une corrida à Saint-Rémy, Picasso me donne une grande pochette plastique et me dit : "tiens la". Je me suis exécuté. Des dizaines de personnes venaient demander un autographe du maître, autographe qu'il faisait payer 100 francs à l'époque. Puis nous nous sommes rendus à la mairie de Saint-Rémy, il a mis la main dans le sac en a retiré plusieurs billets qu'il a mis dans sa poche et a donné le reste au maire en disant "tenez, c'est pour les pauvres". C'était un génie, mais il aimait l'argent !".

A Paris à cheval

"*La première fois que je suis monté à Paris c'était à cheval*". Floréal Daura explique sa passion pour le cheval et particulièrement pour celui de Camargue. "*J'avais décidé de défendre la cause des chevaux de Camargue, à l'occasion du 1er Salon du Cheval à Paris. J'étais tellement fier sur mon Cigalou*". 27 jours, des centaines de kilomètres "*dont une grande partie faite à pieds à côté de ma monture"*, pour une aventure qui a fait à l'époque du bruit, "*jusqu'au JT d'Yves Mourousi qui a voulu m'interviewer et que j'ai copieusement ignoré. Il ne m'en a cependant pas tenu rigueur, quand quelques années plus tard, je l'ai recroisé*".

FLORÉAL DAURA CONTEUR DES BELLES HISTOIRES DE LA PROVENCE

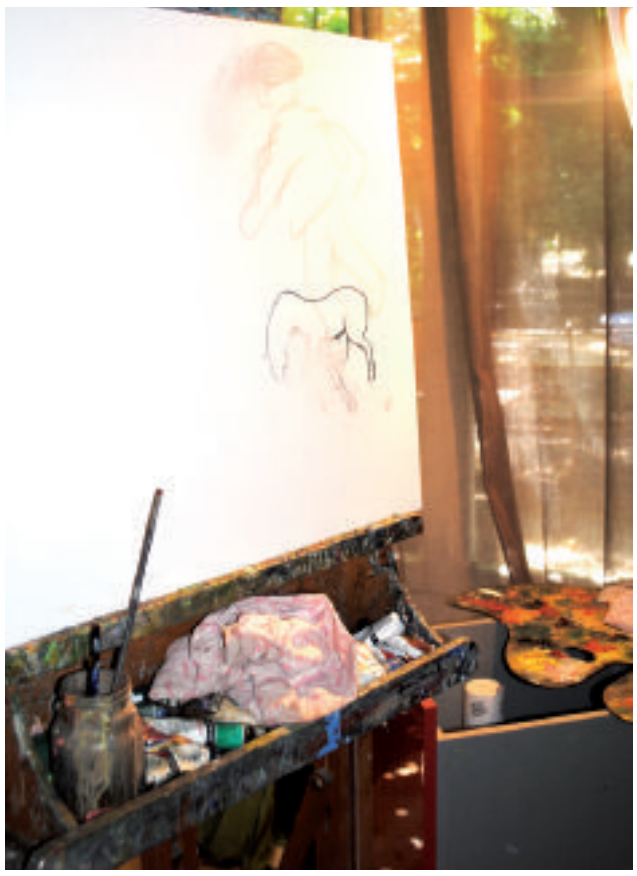
A l'hôpital il se désespère, se demande comment sans la vue il pourra peindre et écrire. "*J'ai dessiné tous les jours et j'ai écrit. Chaque mot était une épine que je retirais de moi-même. Ma mère, un jour, découvre mes*

Une chanson en cadeau de mariage.

Alors que Floréal vient d'épouser Johanna, l'amour de sa vie, il croise Serge Lama qu'il connaît bien. Serge leur dit : "*je viens d'enregistrer une nouvelle chanson elle n'est pas encore sortie et je ne l'ai jamais chanté en public*". "*Il s'est mis à nous chanter "Une île"*", Floréal reprend les paroles de la chanson, "*une île, cette île, mon île, c'est toi*". Et de poursuivre "*Serge Lama nous dit "voilà votre cadeau de mariage" et elle est devenue notre chanson*".

écrits, et m'a encouragée à les montrer et à les réciter. Elle m'a beaucoup aimé ma mère. J'ai donc commencé à écrire des aubades pour mes amis, même des poèmes d'amour pour d'autres et des textes sur les chevaux pour des spectacles équestres et, à la demande, je suis devenu conteur". Il raconte les histoires de son pays, la Provence. Il parle en provençal. "Tu le comprends, toi, le provençal ?" Je lui fais signe que non, "*alors je te le traduis, mais c'est plus joli en provençal"*. Il me parle du berger de son enfance qu'il croisait à Aureille étant "gosse". "*Prieur me racontait toujours des histoires, et moi du haut de mes six ans, je le regardais les yeux écarquillés et je buvais ses paroles*". Les histoires étaient fausses ou pour le moins fantastiques, "*un jour il me dit : "j'étais en train de charger une hase avec mon fusil, me disant qu'elle ferait bien l'affaire de mon dîner, et d'un coup elle s'est mise à parler, me disant qu'elle allait bientôt devenir mère et qu'il fallait que je l'épargne…". Alors j'écoutais ce berger qui disait savoir parler aux animaux. Cet homme m'a marqué et j'ai voulu le raconter. Mais comme je ne savais presque rien de lui, je lui ai inventé une vie*". Ce berger est le héros du roman qu'il vient de terminer "Le vent des Baragnes", paru aux éditions Géné Provence. Ce roman mêle sans cesse joies, peines et tragédies et redonne vie à des personnages qui ont réellement foulé les pentes herbeuses des collines provençales, entre histoires vraies et vraies histoires inventées.

ASS



"Elle le dit bien Isabelle aussi"

Dans son atelier Floréal Daura me fait écouter des textes qu'il a écrit à l'occasion d'un spectacle équestre organisé par son ami Lucien Gruss il me dit "*celui-là ce n'est pas moi qui le récite. C'est Isabelle, elle le dit bien Isabelle aussi*", il me parle d'Isabelle Adjani…

Une île baptisée Johanna.

Floréal a eu un grand amour qu'il a perdu voilà 8 ans. Quelques temps après le décès de Johanna, une amie connue du petit écran lui propose d'aller se reposer avec elle aux Maldives. Il s'agit de Mireille Dumas. Il part donc avec elle et son mari. Puis vient un jour où Floréal rongé par le mal de la disparition de Johanna décide de se recueillir sur l'une des 1196 îles qui composent ce pays. Il s'installe donc, pense aux paroles de la chanson de Serge Lama, "*ce serait là face à une mer immense*" et met dans une bouteille un poème qu'il avait composé pour son épouse. Il décide de l'enterrer. Des Maldiviens s'approchent et lui demandent ce qu'il fait, il leur raconte son histoire d'amour et sa peine de cœur. "*Les Maldiviens sont des personnes très attachantes*", ils se mettent alors à danser autour de lui et improvisent une fête en l'honneur de Johanna. Depuis une stèle a été dressée et l'île à été rebaptisée, Johanna…

La peinture de Floréal Daura

Malgré sa cécité, Floréal n'a jamais cessé de peindre. Il tire son inspiration de la terre. De l'homme qui la travaille. "*L'homme, en creusant des sillons, fait battre le cœur de la terre*", explique le peintre. Il y a aussi la Provence et les scènes typiquement provençales comme un terrain de boule, les chevaux également lui servent de modèles. *"Je peins ce que je ne vois plus. J'ai mis au point une méthode de travail basée sur la sensation, l'odorat, le bruit, la sensibilité, quand on voit on ne se rend pas compte de certaines choses. Un étudiant cubain aux Beaux Arts de la Havane m'a fait le plus beau compliment, il m'a dit : "Maître vous m'avez appris à voir". Je donne d'ailleurs toujours des cours aux Beaux Arts d'Aix, à défaut de les avoir faits j'y enseigne le dessin*".

Sénas

Grande fête votive de la SAINT AMAND
Du vendredi 26 au mardi 30 août

Mercredi 24 août
8h30 : Départ du 20ème Tour de Provence des motos anciennes, place de la Mairie

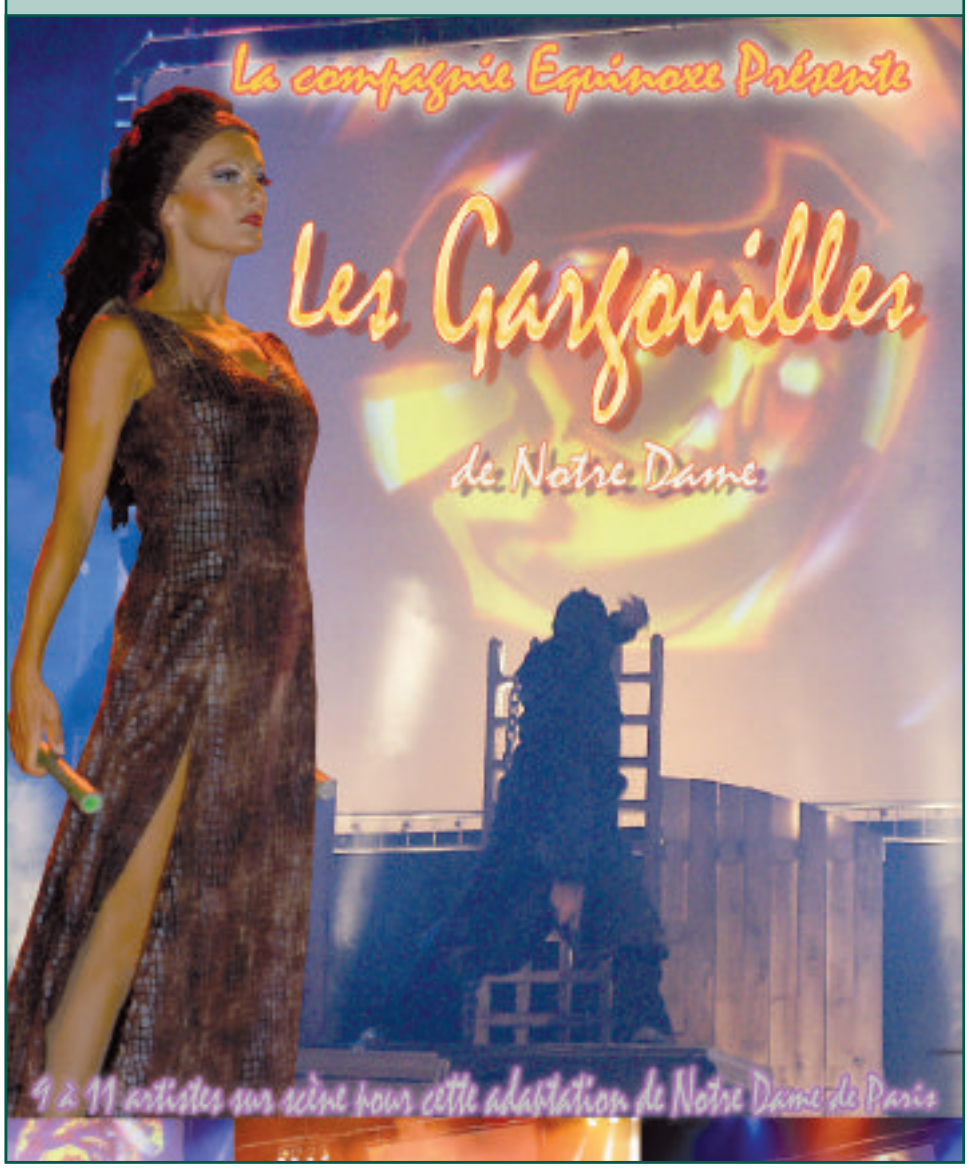
Vendredi 26 août
14h : Paint Ball au quartier de l'Arénier
19h : Apéritif concert avec l 'orchestre "Paul Selmer", place de la Mairie et Sardinade offerte par la société de pêche Entente halieutique de la Durance
21h : Tour de ville avec défilé des majorettes "Les Filles du soleil" et la Pena de Mallemort
22h à 1h30 : Bal avec l'orchestre "Paul Selmer", place de la Mairie

Samedi 27 août
12h : Festival d'abrivados avec les manades Agu et Gillet, bd Mathieu Rech
12h : Aïoli, place Victor Hugo avec la pena de la Gardounenque
16h : Courses de vachettes aux arènes, organisées par le Club Taurin
19h : Festival d'abrivados avec les manades Colombet et Soler, boulevard Mathieu Rech.
19h : Apéritif concert avec l 'orchestre "XL", place de la Mairie
22h à 1h30 : Bal avec l 'orchestre "XL", place de la Mairie.

Dimanche 28 août
11h30 : Arrivée du Tour de Provence des motos anciennes. Repas du Moto club devant la mairie, ouvert à tous, Accompagné de la Pena "Mardi gras" de Denis Gautier.
13h : Repas du "Toro" à la broche organisé par le Club Taurin Paul Ricard "Lou Ferri", sous le préau de l'école Jean Moulin II
13h30 : Grand Prix Cycliste de la ville de Sénas, 38ème "souvenir Denis Thurin", quartier Monplaisir
19h : Finale du concours du festival d'abrivados, avenue Mathieu Rech
19h : Apéritif concert avec l 'orchestre "Tenue de soirée", place de la Mairie.
22h à 1h30 : Bal avec l 'orchestre "Tenue de soirée", place de la Mairie

Lundi 29 août
16h : Jeux taurins aux arènes, organisés par le Club Taurin avec la manade Agu
21h30 : Soirée de GALA avec la Cie Equinoxe, place Auguste Jaubert, organisée par la commission extra municipale des fêtes. Spectacle musical présenté en deux parties, "Embarquement immédiat" et "Les gargouilles de Notre Dame de Paris"
21h30 à 1h30 : Soirée pour la jeunesse avec "Délice music show", place de la Mairie

Mardi 30 août
14h : Paint Ball au quartier de l'Arénier
16h30 : toros piscine aux arènes, organisé par le club taurin
19h : Apéritif concert avec l'orchestre "Cocktail de nuit"
21h : Retraite aux flambeaux
22h : Feu d'artifice au stade de la Capelette
22h30 à 1h30 : Bal avec l'orchestre "Cocktail de nuit"


La compagnie Equinoxe Présente
Les Gargouilles
de Notre Dame
9 à 11 artistes sur scène pour cette adaptation de Notre Dame de Paris

Sénas — Les 24 et 25 septembre

Le défilé de la Saint-Amanet

Une fête pour célébrer le travail des champs et la fin des travaux agricoles.
Rassemblement puis départ des charrettes et des personnes en costume provençal, à 11h depuis le lavoir. Bénédiction de la charrette par le père Nowak devant la mairie. Présence de nombreux groupes folkloriques locaux et musique avec le Condor. Animations dans les rues du village. Repas à la salle polyvalente. ***Renseignements et réservations à l'Office de Tourisme au 04 90 59 20 25.***
Nouveauté, une exposition de peintures et de livres, atelier d'écriture, conteurs "Plumes et pinceaux en Provence", mettant en valeur littérature et peinture Provençale se tiendra toute la journée à la salle des Agriculteurs. ***Entrée gratuite. viscomica.fr***

Samedi 24 septembre
Abrivado à 17h sur le Bd M. Rech avec le Club Taurin
Dimanche 25 septembre
Défilé de la Saint-Amanet

Programme de l'Office de Tourisme

Du mardi 26 juillet au jeudi 1er septembre
Exposition culturelle et artisanale "A la frontière de l'Himalaya" dans le hall de l'office du tourisme. Expo vente. Entrée libre

Concours photos
Souvenir "Didier Arnoult"
L'Office municipal de Tourisme organise le XIXème concours photo de la Saint Amand. Les thèmes de cette année sont "Au coin de la rue" et "Les statues à travers le monde". Le bulletin sera à envoyer ou remettre à l'Office de Tourisme avec les épreuves (3 maximum) avant le 3 septembre, 12 heures. Les épreuves seront exposées du 9 septembre jusqu'au 1er octobre, dans le hall de l'Office de Tourisme. Vous pouvez retirer le règlement du concours photo à cette même adresse.
Quatre catégories de photographes peuvent concourir : adultes Sénas, adultes extérieur, ados de 12 à 16 ans et enfants moins de 11 ans.

Renseignements :
Office municipal de Tourisme, 28, cours Jean Jaurès, 13560 Sénas.
Ouverture, du mardi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Tél : 04 90 59 20 25. officedutourisme@ville-de-senas.fr

Dimanche 14 août
Brocante, organisée par l'association "Au bon vieux temps", sur la place du Marché, toute la journée

Samedi 10 septembre
Journée des associations, à la salle polyvalente, de 9h à 18h

Théâtre de l'Eden...

La rentrée s'annonce

Vendredi 23 septembre
20h45
Rentrée théâtrale avec Emilie Delétrez. *Gratuit.*

Samedi 8 octobre
20h45
Venez assister à une des dernières représentations du spectacle des Bonimenteurs, "Total impro".
Tarifs : 21 et 25 €

Samedi 15 octobre
20h45
2 concerts pour une rentrée musicale, Phyltre et Be noisy. *Gratuit.*

Renseignements et réservations :
Théâtre de l'Eden, 28, cours Jean Jaurès 13560 Sénas Tél : 04 90 57 79 36
mail : theatre-eden@ville-de-senas.fr site internet : www.ville-de-senas.fr

La Cité du Cheval
Tarascon
Quartier Kilmaine

2011

Spectacles d'Art Équestre en création

Chorégraphiés par Magali Delgado et Frédéric Pignon
et présentés par les artistes en formation

Vivez les coulisses de la création

Les samedi à 21 h
23 et 30 juillet
13 et 27 août

www.equestre.arles.cci.fr/spectacles-2011

Réservations conseillées
Tarifs : 15 €, 7 € (-12 ans)
Tél. 04 90 99 46 80 ou 04 90 91 03 52

La Cité du Cheval
Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale du Pays d'Arles
Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
L'Europe s'engage en PACA
Ville de Tarascon
les Haras nationaux
FFE
Vivea

Le journal des Alpilles

L'art de vivre en Provence

Mme, Mlle, M. : .....

Adresse : ..... **C.P. :** ..... **Ville :** .....

Ci-joint un chèque de 30 euros pour recevoir à mon domicile les 6 prochains numéros, au choix, du :

☐ Journal des Alpilles ☐ Journal du Luberon ☐ Journal du Pays Salonais et de l'Étang de Berre ☐ Journal des aixois

à envoyer à **Journal des Alpilles - 44, rue Lafayette - 13300 Salon**

communiqué

Eyguières | **Restaurant**

L'Art des Mets en conjugaison d'ici et d'ailleurs

Escapade savoureuse le temps d'un séjour dans les Alpilles, table où l'on aime à venir et revenir en fin gastronome habitué... L'Art des Mets est de ces adresses qui font honneur aux saveurs et fraîcheurs de saison, par simple passion du goût et des produits de qualité, venus du terroir provençal, de la Méditerranée, comme des quatre coins du monde. L'endroit vit par la grâce d'une cuisine conviviale, simple et de qualité qu'aiment à y décliner Olivier Perret et Romain Jouffret. Menus "Saveurs", "Plaisir", "Inspiration", ou encore "Pauses déjeuner" du midi entre entrée plat, plat dessert ou entrée plat dessert, à moins que l'on ne se laisse séduire par la Viande du jour ou la très riche carte de saison... chaque préparation témoigne d'une créativité originale, signature inimitable de ces deux disciples de Ducasse, formés aux meilleures tables. Un Art des Mets cultivé aux accents de 5 cuisines du monde, invitation au voyage et traditions revisitées, conjuguant les saveurs, textures, senteurs entre sucré et salé. De grands classiques naturellement, pour lesquels que nombreux gourmets n'hésitent pas à réclamer à chaque évolution de la carte, mais aussi des inédits, au gré des humeurs, et produits du moment. C'est ainsi que l'été revenu, invite à découvrir une cuisine riche de soleil autour des Chipirons grillés farcis à l'aubergine et au chèvre, la salade Thaïlandaise façon Art des Mets ou encore les Filets de sardine à la marseillaise et ses grenailles sautées. Chacun pourra aussi s'abandonner avec délice sur le thème de légèreté, autour d'une Déclinaison de clubs sandwichs et son mesclun de jeunes pousses ; d'un Tataki de bœuf (mariné, servi froid) et son riz Thaï, d'une Parillada de poissons snackés, assortiment de sauces et petits légumes ou même d'une Lotte au lait de coco tomaté et légumes wok. Une cuisine aussi simple que raffinée, faisant la part belle dans ses notes les plus sucrées au melon, dévoilé en soupe et son vin de pêche, Soufflé glacé aux spéculoos et son coulis de fruits, ou autour de la fraise. Et toujours à l'honneur, l'incomparable Moelleux au chocolat et sa glace "Galak" ! Sincérité en cuisine, où l'on œuvre sous les yeux des hôtes, et cadre à l'unisson, entre design épuré contemporain et mémoire d'une maison familiale. Une atmosphère que l'on aimera à partager en salle cosy ou en terrasse ombragée !

L'Art des Mets
9, avenue Saint-Vérédème - 13430 Eyguières
Tél : 04 90 58 38 56 - Fax: 04 32 60 12 04 - www.restaurant-artsdesmets.fr
Viande du jour à 12 €, menus le midi à 12,50 et 16 €. Menus à 26, 34, 45 et 62 €. Carte.
Fermé le mercredi - Réservation Conseillée.

LE + *Accès aux personnes à mobilité réduite. Parking privatif. Accès Wi-Fi*

communiqué

Sénas | **Cellier Saint-Augustin**

Les multiples richesses d'un terroir, récompensées

Fondé en 1925, le Cellier Saint-Augustin mêle son savoir-faire à la richesse d'un vignoble dont les parcelles ont des typicité variées. La coopérative réunit une cinquantaine d'adhérents et 400 hectares exploités en agriculture raisonnée répartis du nord au sud de Vénergues à Eygalières. Sur les aires d'appellation coteaux d'Aix en Provence et vins de pays des Alpilles, ce vignoble permet de produire quatre cuvées de caractère. En 2011, leur fer de lance, le vin rouge Caillas a pour la troisième année consécutive emporté une médaille d'or au Salon de l'agriculture de Paris. Cette année, il a également emporté le Grand prix d'excellence au Concours des œnologues de France. Ce concentré de terroir a inspiré le rosé Caillas, assemblage de rosés issus des mêmes terres et vinifié en fût de chêne. Ce procédé lui confère un goût unique, légèrement vanillé et épicé. Le vin de Pays des Alpilles rosé a aussi connu l'or à Paris. Pour tous les jours en bouteille et en BIB, il est issu d'une vendange nocturne garante de la fraîcheur du raisin et vinifié en macération. Cette technique permet au rosé de révéler des arômes concentrés, subtiles et complexes. Issu d'une sélection de parcelle entre Senas et Eyguières, Les Lavandes (AOP Aix en Provence) est à la fois souple et aromatique. Les vignes plantées sur le point culminant des Alpilles fournissent, elles, la cuvée Les Opies. Après deux ans d'affinage, elle séduit les amateurs de vins charpentés mais fruités. L'ensemble de ces créations est en dégustation au caveau de vente de Sénas. Mine de cadeaux, ce lieu propose aussi des produits du terroir, des sets de dégustation, des paniers garnis, des bouteilles fantaisies…

Cellier Saint-Augustin
Avenue André-Aune (parking de la Capelette) - 13560 Sénas
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h.
Tél : 04 90 59 22 02 - Fax : 04 90 59 22 96
Mail : contact@celliersaintaugustin.fr
Site : www.celliersaintaugustin.fr

LE + *Dégustation gratuite, promotions toute l'année, carte de fidélité*

communiqué

Saint-Cannat | **Restaurant**

Les charmes du Mas de Fauchon

C'est dans une ancienne bergerie du XVIII[ème] siècle que la famille Pardigon-Chouchanian a su créer un lieu idyllique. En plein cœur de la Provence et de la nature, le Mas de Fauchon délivre son sens de l'accueil et de la gastronomie.
Nicole Chouchanian et sa fille Barbara vous accueillent dans une ambiance chaleureuse et vous invitent à rejoindre la terrasse du restaurant, qui domine un vallon offrant une vue panoramique de rêve.
A la carte, une cuisine de saison, inspirée d'une Provence revisitée. Le chef vous proposent un "irish coffee d'asperges vertes et foie gras de canard", une "pièce d'agneau rôtie, gnocchis de pomme de terre et jus au herbes du Mas" et bien d'autres mets. Vous pourrez également découvrir la cuisine du Mas au travers de ses 3 menus "Senteurs de Provence", "Escale Fauchon" et "Ensoleillé".
Ainsi, l'ancienne bergerie provençale est devenue une demeure de prestige où les hôtes du Mas de Fauchon peuvent prolonger le plaisir par un séjour dans l'une des chambres de caractères de l'hôtel***.
Au cœur du domaine, la piscine et le jacuzzi, permettent un dépaysement total en pleine nature.

Mas de Fauchon
Restaurant Hôtel***
1666, chemin de Berre - Quartier Fauchon
13760 Saint-Cannat
Tél : 04 42 50 61 77 - Fax : 04 42 57 22 56
contact@masdefauchon.fr
www.mas-de-fauchon.fr
Chambre à partir de 140 €.
Menus de 32 à 58 € et Carte. Formule déjeuner en semaine de 18 € à 23 €.

LE + *Le Mas de Fauchon accueille mariages, repas de famille, séminaires*

à découvrir, à regarder, à écouter… dans les Alpilles

JOURNEES A THEME

Jusqu'au dimanche 17 juillet
Fiesta y Toros
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Du vendredi 22 au mercredi 27 juillet
Fêtes de la Saint-Eloi
Rens : 04 32 61 93 86
Maillane

Samedi 23 et dimanche 24 juillet
Terroir des Alpilles
10e anniversaire
Place de la République
Saint-Rémy de Provence

Dimanche 24 juillet
Fête du Club taurin du Trophée de la St-Louis
Rens : 04 90 73 09 54
Orgon

Du vendredi 29 au dimanche 31 juillet
29e Fête du Vin et de l'Artisanat d'Art
Rens : 04 90 92 05 22
Saint-Rémy de Provence

Du vendredi 29 juillet au mercredi 3 août
Fête Saint-Pierre.
Manifestations taurines : abrivados, encierros... Aïoli le mardi midi et feu d'artifice en soirée, sa soupe à l'oignon le mercredi…
Rens : 04 90 95 03 51
Mollégès

Du vendredi 5 au dimanche 7 août
Festival de théâtre des Comédiens Volants - 7e édition à la Rebutte
Rens : 04 90 90 85 86
Barbentane

Du vendredi 5 au mercredi 10 août
Durant toute la période de la fête, défilé de la charrette taureaux, courses camarguaises, fête foraine, bodegas, expositions...
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Du vendredi 5 au mercredi 10 août
Fête votive de la Saint-Pierre
Fontvieille

Dimanche 7 août
Artisans Ciel Ouvert
Place Favier
Saint-Rémy de Provence

Dimanche 7 août
La Route des Artistes
Rens : 04 90 92 05 22
Centre-ville
Saint-Rémy de Provence

Dimanche 7 août
Brocante
Place de la République
Saint-Rémy de Provence

Du dimanche 7 août au dimanche 11 septembre
2e circuit photographique
Par la photographe Manon Recordon
Rens : 04 90 92 05 22
Saint-Rémy de Provence

Du vendredi 12 au mardi 16 août
Fêtes Votives de la Saint-Vérédème
Eyguières

Du samedi 13 au lundi 15 août
Fêtes Votives
Orgon

Du samedi 13 au lundi 15 août
Féria de Saint-Rémy
Abrivado-Bandido-Encierro- Corrida portugaise aux arènes - Défilé de la Carreto Ramado…
Rens : 04 90 92 05 22
Saint-Rémy de Provence

Mollégès

Premier Festival Cheval&Art

Le Domaine Marialva à Mollégès accueillera le samedi 23 juillet et le dimanche 24 juillet le 1er Festival Cheval&Art : Animations équestres et présentations d'élevages, exposants, expositions d'art, colloques, studio de photo, musique et poésie de 10h à 19h. Restauration dans la journée et dîner champêtre dans une ambiance festive. Grand spectacle équestre en féerie à 22h : Création originale par Claudia Haering-Verdier, dans une ambiance hors du temps, ce spectacle est un hymne aux chevaux de races diverses, un hymne à la vie. Il nous emmène, nous enveloppe par les allures de ces chevaux pleins de grâce et de puissance, avec un seul sentiment qui nous relie tous avec eux : la Passion...

FESTIVAL CHEVAL&ART
Domaine Marialva
527, chemin de Michon - 13940 Mollégès
Réservations et informations :
06 70 72 92 23 - www.domaine-marialva.com

Eygalières

L'actualité comme inspiration

Le dessinateur de presse Wingz, expose à nouveau ses dessins inspirés directement de l'actualité récente. La bibliothèque d'Eygalières accueille en effet le journaliste-artiste du 13 août au 3 septembre. L'occasion sera belle de découvrir l'œil critique de Wingz qui croque l'actualité avec humour et finesse !

Dessins de presse de Wingz
Du 13 août au 3 septembre
Bibliothèque municipale Charles Galtier - 13810 Eygalières
Tél : 04 90 90 92 79

Dimanche 14 août
Fête Alphonse Daudet
Rens : 04 90 54 67 49
Fontvieille

Dimanche 14 août
Marché des potiers
Notre-Dame de Beauregard
Orgon

Du vendredi 19 au dimanche 21 août
Reconstitution "1429 la Guerre de Cent Ans" avec René d'Anjou, Jeanne d'Arc, Charles VII. Campement, démonstration de combat, de danses, théâtre médiéval, marché médiéval, fauconnerie équestre, tournoi de chevalerie, défilés...
Rens : 04 90 91 03 52
Centre Ancien
Tarascon

Du vendredi 19 au mardi 23 août
Fête de la Saint-Louis
Orgon

Du vendredi 19 au mardi 23 août
Fête de la Saint-Roch
Rognonas

Dimanche 21 août
Fête de la Saint-Roch
Roumavage et repas champêtre
Rens : 04 90 92 05 22
Chapelle Saint-Roch
Saint-Rémy de Provence

Du vendredi 26 au dimanche 28 août
Fête de la Saint-Eloi et sa "carreto ramado"
Boulbon

Du vendredi 26 au dimanche 28 août
Indépendance Festival
Rens : 04 90 73 09 54
Orgon

Du vendredi 26 au lundi 29 août
113e Fêtes du club taurin fontvieillois
Rens : 04 90 54 67 49
Fontvieille

Du vendredi 26 au mercredi 31 août
Fête Votive
Rens : 04 90 90 85 86
Barbentane

Dimanche 28 août
Bourse et exposition de voitures anciennes
Place Général de Gaulle
Saint-Rémy de Provence

Lundi 29 au mercredi 31 août
Les Vacances au Musée
Stages d'arts graphiques pour les enfants de 7 à 12 ans avec Florence Barbéris, artiste graveur.
Rens : 04 90 92 68 24
Musée municipal des Alpilles
Saint-Rémy de Provence

Vendredi 2 septembre de 10h à 19h
Les Halles-Expositions des artistes amateurs
Fontvieille

Du vendredi 2 au dimanche 4 septembre
Le Paradou en Fête
Rens : 04 90 54 54 01
Le Paradou

Samedi 3 septembre
Vide-grenier
Le Paradou

Dimanche 4 septembre
Vide-grenier
Barbentane

Dimanche 4 septembre
Foire à la Brocante
Champ de foire
Fontvieille

Cette liste n'est pas exhaustive (l'éditeur n'est pas responsable des erreurs et omissions). **Pour tous renseignements contactez les Offices de Tourisme.**

communiqué

Saint-Andiol | **Provence Matériaux**

Du carrelage aux menuiseries, que de nouveautés

Provence matériaux a développé depuis plusieurs années sur son site de Saint-Andiol un showroom dédié aux carrelages et à la menuiserie. Pour ce spécialiste des matériaux de construction, le carrelage se décline sous toutes ses facettes. Des plus lignes classiques en pierre et marbre aux lignes les plus contemporaines avec les carreaux de grands formats, les mélanges de matière, les imitations béton, parquet, bois.. et une multiplicité de couleurs dont les très tendance, gris, noir, taupe…

Dans un vaste espace, lumineux où sont installés à titre d'exemple des configurations et aménagements possibles, Valérie et Déborah accueillent, accompagnent et conseillent. Pour une construction, une rénovation ou un réaménagement, Provence Matériaux dispose d'un très grand choix afin "*de s'adapter à tous les styles, toues les envies et tous les budgets*", souligne Valérie. De plus, les nouveautés sont nombreuses avec l'arrivée des collections de Novo Ceram, reconnues pour "*leur qualité et leurs prix justes*", mais aussi les collections signées Imola, Viva… sélectionnés parmi les meilleurs fabricants italiens.

Du côté de la menuiserie, même constat avec l'arrivée de nouvelles portes d'entrée ou de communication qui se déclinent en alu, pvc ou bois… tout comme l'espace dressing avec ses portes coulissantes offrent des couleurs, des formes plus originales. Avec un grand choix, une belle salle d'exposition, Provence Matériaux et son équipe dynamique conseillent et fournissent aussi bien les professionnels que le particulier.

PROVENCE MATÉRIAUX
RN 7 - 13670 Saint-Andiol
Tél. : 04 90 95 02 44
Du lundi au samedi de 7h30 à 12h et de 13h30 à 18h.

LE + *De nombreux matériaux sont en stock pour être immédiatement chargés ou livrés*

Région Provence
Z.A.C. Les Vergers - RN7 Sud
13670 ST-ANDIOL (entre Alpilles et Luberon)
04 90 95 08 43

78 avenue du Mistral
ZI des Paluds - 13400 AUBAGNE
04 42 04 51 77

Vallée du Rhône
Z.A.C. du Coudoulet, derrière "Weldom"
84100 ORANGE (sortie Orange Sud)
04 90 51 80 00

Alpes Maritimes
2791, chemin Saint Bernard
06220 VALLAURIS
04 93 65 36 10

Sud-Ouest
C.C. Roumagnac - Av. Saint-Exupéry
Route de Toulouse - 81600 GAILLAC
05 63 57 56 00

www.cuisinespremierinternational.com

à découvrir, à regarder, à écouter… dans les Alpilles

Dimanche 4 septembre
Etalages de fabrication de boutis, de céramiques et possibilité de prise de photo en costume provençal
Rens : 04 90 54 54 01
Face à la Mairie
Le Paradou

Dimanche 4 septembre
Vide-grenier
Place de la gare
Orgon

Dimanche 4 septembre
Vide-grenier
Rues du village
Rognonas

Dimanche 4 septembre
Vide-grenier
Stade René Tournour (Route de Mollégès).
Saint-Andiol

Du lundi 5 au dimanche 11 septembre
3e Trophée des Alpilles
Tournoi de tennis professionnel du circuit international ATP Challenger. 32 des meilleurs joueurs du monde (de la 150e place à la 50e place mondiale) viennent s'affronter sur les terrains du club.
Rens : 04 90 92 24 08
Tennis club
Saint-Rémy de Provence

Vendredi 9 septembre de 10h à 19h
Expositions des artistes amateurs
Fontvieille

Du vendredi 9 au dimanche 11 septembre
46e Finale du Trophée des Maraîchers
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Samedi 10 septembre à partir de 15h
Grande Finale du Trophée des Vaches Cocardières 2011
Rens : 04 90 92 05 22
Saint-Rémy de Provence

Dimanche 11 septembre
181e anniversaire de la naissance de Frédéric Mistral.
10h30 : Messe en langue provençale, pèlerinage au cimetière en hommage au poète avec la participation de l'Atelier du Costume, des Cardelins et Petits Cardelins et des enfants des écoles.
16h : Animation par le Groupe PACTYS musique du monde et musique traditionnelle
18h : Concert de la Muso Maianenco
Rens : 04 32 61 93 86
Place Frédéric Mistral
Maillane

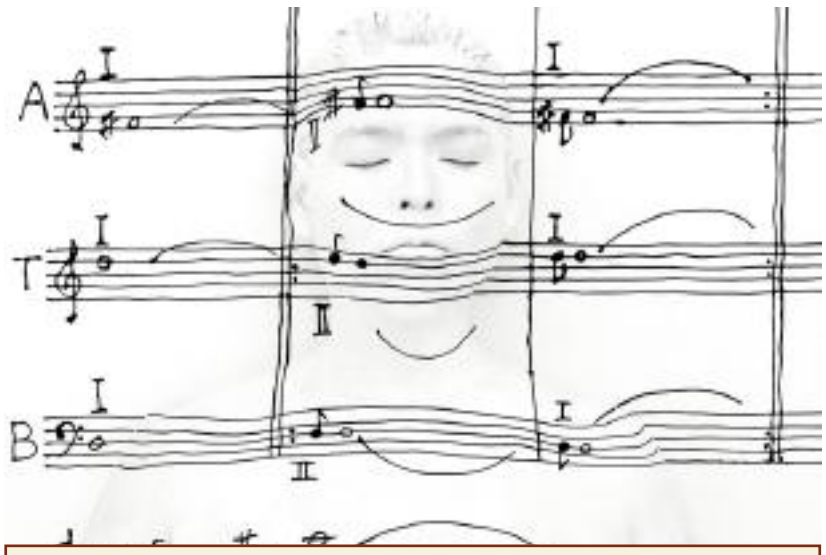
Dimanche 11 septembre
La Route des artistes
Centre-ville
Saint-Rémy de Provence

Du jeudi 15 au samedi 17 septembre à 20h30
Festival de Jazz
Apéros swing les 15, 16 et 17 de 11h à 12h30 et de 18h à 19h aux terrasses des cafés et sur les places. Animations de sites saint rémois les 17 et 18 dans le cadre des Journées du Patrimoine.
Programme susceptible d'être modifié
Rens : 04 90 92 05 22
Saint-Rémy de Provence

Samedi 17 et dimanche 18 septembre
Trophée des Charretiers
Rens : 04 90 90 33 00
Rognonas

Alpilles

L'art contemporain sous toutes ses formes… d'expression

L'art contemporain se pose dans les Alpilles durant 6 semaines. Après Tarascon qui a donné le coup d'envoi du Festival APART qui se tient pour la deuxième année, ce sont tour à tour, Saint-Rémy, Maussane-les-Alpilles, les Baux de Provence, Fontvieille, Saint-Etienne du Grès, Mouriès, Eygalières, une trentaine de lieux publics et privés, qui prêteront leur décors au service des artistes de toutes nationalités venus défendre leur art. Entre autres expositions qui se tiendront jusqu'au 17 août, certains événements phares auront lieu tout au long de ce festival. A l'image de la nuit APART du 5 août à Saint-Rémy de Provence. Au programme dès 17h30 au château de Roussan : Françoise Vergier dans les salles, Paca Sanchez et Jean-Jacques Dournon dans la serre. Performance musicale de Jean-Baptiste Gaubert dans le parc. A 19h Galerie du Pharos, proposition d'Annick Cuadrado. A 19h30 Ecole de la République, conversation autour de la jeune création. 20h Ecole de la République, carte blanche à l'école d'Art d'Avignon avec Sandrine Castel, Estelle Delesalle et Ji-Sung Hyun. A 20h30 Performance de Michel Batlle. Et à 22h Jazz à Saint-Rémy. Autre exemple à Saint-Etienne-du-Grès dès le 16 juillet et jusqu'au 31 à Dalmeran avec les œuvres de Corine Ferté, Fred Gautron, Tony Soulié, Barbara Segal, et de Claude Viallat. Expositions, rencontres, débats, une multitude d'artistes seront présents pour promouvoir l'art sous toutes ses formes d'expressions.

Les Baux de Provence accueillent APART

Dans le cadre du Festival international d'Art contemporain APART, trois artistes de renommée internationale sont accueillis aux Baux-de-Provence pour présenter ou poursuivre leurs œuvres.

Jusqu'au 17 août, Carrières de Lumières
Kimiko Yoshida "Les silence Yves Klein, autoportrait"
L'artiste japonaise accroche une toile monumentale sur les murs des carrières de pierre du Val d'Enfer. Komiko explique son cheminement artistique. "*Avec cette nouvelle série d'autoportraits intitulée Écriture. Autoportrait, je poursuis la réflexion de Matisse, au moment où le peintre renonce à l'illusion de la troisième dimension dans le tableau et s'attache à mettre sur un même plan le motif décoratif et le sujet, à confondre sur la toile bidimensionnelle le pattern et la figure.*"

Jusqu' au 17 août, parc de La Cabro d'Or
Nicolas Alquin
Les œuvres monumentales en bois, en fer, en pierre ou en bronze du sculpteur belge Nicolas Alquin ont investi aujourd'hui de nombreux espaces publics, à l'image de Parole à la mémoire des victimes du terrorisme visible aux Invalides. Tout en lignes géométriques, l'homme strié en fonte de fer exposé dans le milieu naturel du parc de la Cabro d'Or dégage une expressivité intense, tout comme les productions précédentes de l'artiste, dont le rêve était de balancer ce gros type en pleine nature.

Du 25 juillet au 11 août
Antonio Ferrera, artiste en résidence
L'américain Antonio Ferrera réalisera durant sa résidence une partie d'un film. Tourné en Provence, ce court-métrage couvrira les quatre saisons du matin au soir. Il sera inspiré par la dernière année de Vincent Van Gogh sur la terre où, maladivement amoureux de la vie, il peignit un tableau par jour.

SPECTACLES

Jusqu'au mardi 26 juillet
65e Festival d'Avignon
Le festival est à la fois un lieu d'avant-garde et de référence, avec plus de 40 spectacles dans une vingtaine de lieux allant de petites chapelles à la mythique Cour d'honneur du Palais des Papes.
Rens : 04 32 74 32 74
Avignon

Jusqu'au dimanche 31 juillet
Festival OFF
Près de 1200 spectacles et plus de 900 compagnies venues de toutes les régions de France et du monde entier font de la ville une immense scène dans une centaine de lieux de la ville.
Rens : 04 32 74 32 74
Avignon

Vendredi 15 juillet à 21h
Arménie en Provence
Le Doudouk de Lévon Minassian et Le Condor
Rens : 04 90 54 54 01
Théâtre de Verdure
Le Paradou

Vendredi 15 juillet à 20h30
Jazz sous les étoiles
Rens : 04 90 94 68 35
Jardins de l'hôtel de Sade
Saint-Rémy de Provence

Dimanche 17 juillet à 19h30
Soirée Flamenco Andalousie
Rens : 04 90 59 82 44
Théâtre de Verdure
Eyguières

Dimanche 17 juillet à 21h30
Concert Trio Pigaglio
Rens : 04 32 61 93 86
Musée Mistral
Maillane

Mardi 19 juillet à 19h30
Trio Azur
Rens : 04 90 92 05 22
Boulevard Mirabeau
Saint-Rémy de Provence

Mercredi 20 juillet à 21h
Concert des Floraisons Musicales
Rens : 04 90 30 36 00
Chapelle Saint-Marcellin
Boulbon

Samedi 23 juillet à 19h30
Festival "Fiesta Latina"
Zouk Machine en Concert
1re partie : AQUARELLA DO BRASIL
Dès 19h30 : Initiation à la danse Latina avec DJ Thierry SALSA
Rens : 04 90 95 48 95
Arènes
Saint-Andiol

Samedi 23 juillet à 20h30
Concert d'Abbamania
Châteaurenard

Samedi 23 juillet à 18h30
Récital d'orgue
Rens : 04 90 92 05 22
Collégiale Saint-Martin
Saint-Rémy de Provence

Dimanche 24 juillet à 21h30
Les nuits musicales de la Rebutte avec l'orchestre à vents du Lacydon.
Rens : 04 90 90 85 86
Barbentane

Dimanche 24 juillet à 19h30
La Gua-gua - Antilles / La route du Sucre
Rens : 04 90 59 82 44
Théâtre de Verdure
Eyguières

Cette liste n'est pas exhaustive (l'éditeur n'est pas responsable des erreurs et omissions). **Pour tous renseignements contactez les Offices de Tourisme.**

communiqué

Alpilles - Luberon - Gard | Valancogne & Partners

Le partenaire de votre exigence

La publicité traditionnelle, mais surtout le Web, confèrent aux biens immobiliers une visibilité très importante, avec l'impression pour chacun que la recherche, le choix et la vente en seront facilités. C'est un réel progrès certes, mais qui ne doit pas faire oublier la préparation et le nécessaire accompagnement de terrain par un vrai professionnel de l'immobilier".

Connaître en détail chaque bien confié, son histoire, son implantation, ses possibilités d'évolution, Olivier Valancogne de Valancogne & Partners à Eygalières, dans le Luberon et le Gard, est formel : "*la satisfaction de toutes les parties, vendeur, comme acquéreur passe par une vraie proximité et un accompagnement aussi professionnel qu'attentif à chaque étape de la transaction*". 30 années d'expérience dans le domaine permettent aujourd'hui à Valancogne & Partners d'apporter de vraies réponses sur des bases de dialogue, d'écoute et de conseils personnalisés. "*Afficher un bien en vitrine, le positionner sur Internet, le proposer en visite, tout cela repose sur une phase trop souvent négligée*" commente Olivier, en rappelant l'importance capitale de la préparation du dossier, afin de tout savoir du bien, d'évaluer les aspirations du vendeur comme les besoins de l'acquéreur. "*Aujourd'hui,* constate-t-on chez Valancogne, *le marché a évolué, et même le coup de cœur se teinte de raison et de réflexion, avec pour chacun des exigences légitimes, notre travail quotidien est de poser les bases d'une transaction sereine et cohérente*". Une manière de travailler ne laissant aucune part au hasard dans un domaine où souvent prévaut le tout commercial. Une vraie démarche appliquée à chaque transaction quels que soient le montant et les budgets, dans le bien de prestige comme dans le plus commun. Un savoir-faire et un savoir être appliqués à un vaste catalogue de près de 400 références, pour des biens suivis parfois sur plusieurs générations ! Valancogne & Partners, ce sont aussi de nombreuses possibilités de locations saisonnières de grand confort, depuis la maison de village empreinte d'authenticité, au mas en colline tout en calme et sérénité... A découvrir pour mieux y revenir !

Réf. V00930
A la vente dans les Alpilles à 1 790 000 €

Réf. L00356
Location saisonnière dans les Alpilles, 2800 à 3600 € la semaine selon saison.

Valancogne & Partners
Impasse de la Vieille Fontaine - 13810 Eygalières
Tél : 33(0)4 90 95 99 41 - E-mail : alpilles@valancognepartners.com
www.valancognepartners.com

104A. route d'Apt - Hameau de Coustellet - 84660 Maubec
Tél : 33(0)4 32 520 510 - E-mail : luberon@valancognepartners.com
www.valancognepartners.com

communiqué

L'Isle-sur-la-Sorgue | Foire Internationale Brocante & Antiquités

Un grand rendez-vous estival

La 91e Foire internationale Brocante et Antiquités de l'Isle-sur-la-Sorgue se déroulera du vendredi 12 au lundi 15 août prochains. Le grand rendez-vous estival des chineurs, organisé par le groupe Mercantour, à l'initiative de son dirigeant Eric Bruxelle, accueillera plus de 220 exposants associés aux 250 professionnels sédentaires des antiquités, de la brocante et de la décoration que compte la ville.

Plusieurs événements en accès libre attendent les visiteurs dans l'enceinte de la foire avec notamment l'exposition des Amis du Solex, la 4e Nuit des Chineurs, la 5e édition de la Foire d'art contemporain et la Foire internationale du Livre Ancien. Par ailleurs, afin d'accompagner l'évolution du secteur des antiquités et de la brocante et d'élargir son offre, la société Mercantour, organisatrice déléguée des foires, créé deux nouveaux espaces : Tendance Déco et Design Vintage.

La brocante est à la fête avec la 4e Nuit des chineurs le samedi 13 août de 19h à 23h. Orchestres ambulants, animations de rues, exposition d'artistes dans les Villages et espaces d'antiquaires, dégustations de produits du terroir, décors de vitrines, etc.

La désormais traditionnelle exposition, intégrée chaque année à la Foire internationale Antiquités & Brocante de l'Isle-sur-la-Sorgue est consacrée aux «Amis du Solex». Vincent Bercker, expert d'art et commissaire de l'exposition, présente en collaboration avec l'association des Amis du Solex du Thor une collection des années 1940 à 1988, date d'arrêt de la production du mythique cyclomoteur.

L'association de l'art contemporain avec le petit monde de la brocante a fait la preuve de sa complémentarité culturelle et économique. Le rendez-vous de L'Isle-sur-la-Sorgue présente de jeunes talents et des artistes confirmés, témoins des principaux courants artistiques actuels.

Le Livre ancien tient également salon durant ces trois jours. Sur les rayonnages de la Foire Internationale du Livre Ancien, la nouvelle bibliothèque en plein air de la foire, se trouvent des livres anciens de belle facture, des ouvrages et gravures raffinés, des écrits rares et recherchés. Sur une échelle de prix allant de quelques euros à plusieurs milliers, le visiteur prendra le temps de dénicher la perle rare.

91e Foire internationale Brocante & Antiquités
L'Isle-sur-la-Sorgue
Du vendredi 12 au lundi 15 août
Vendredi 12 août de 7h à 19h - Journée marchande
Samedi 13 août de 9h à 23h (Nuit des Chineurs)
Dimanche 14 août de 9h à 19h. Lundi 15 août de 9h à 18h. Accès libre et gratuit.
Renseignements : 04 90 20 94 66 - www.foireantiquites-islesurlasorgue.fr

à découvrir, à regarder, à écouter… dans les Alpilles

Dimanche 24 juillet à 18h
Récital d'Orgue
Rens : 04 90 92 05 22
Collégiale Saint-Martin
Saint-Rémy de Provence

Jeudi 28 juillet à 19h30
Festival des Rondes
Rens : 04 90 92 05 22
Saint-Rémy de Provence

Vendredi 29 juillet
Concert de jazz
Rens : 04 90 43 95 47
Chapelle Saint-Marcellin
Boulbon

Vendredi 29 juillet à 19h
Concert "Les Sans Gains", rock variétés
Cours Carnot
Châteaurenard

Samedi 30 juillet à 18h30
Récital d'Orgue (Intégrale Liszt / 4)
Collégiale Saint-Martin
Saint-Rémy de Provence

Dimanche 31 juillet à 21h30
Soirées du Musée
Duo piano / chant "Intimement Barbara"
Rens : 04 32 61 93 86
Musée Mistral
Maillane

Dimanche 31 juillet à 18h
Récital d'Orgue ("Bach et Liszt")
Collégiale Saint-Martin
Saint Rémy de Pce

Jeudi 4 août à partir de 20h
"Soirée Evénement de l'été" avec concert de la tournée d'adieu de "The Golden Gate Quartet"
Rens : 04 90 91 03 52
Tarascon

Vendredi 5 août à 21h15
"Tout l'univers en plus petit" par la Cie "Burlesques Associés"
Rens : 04 90 90 85 86
Barbentane

Vendredi 5 août à 21h
Les Chants d'Amour de Mirèio
Compagnie Miejour & Guy BONNET
D'après le chef-d'œuvre de Frédéric Mistral
Rens : 04 32 61 93 86
Au Mas du Juge
Maillane

Vendredi 5 août à 21h
2e Concert d'été de la Lyre
Rens : 04 90 92 05 22
Place Jules-Pellissier
Saint-Rémy de Provence

Samedi 6 août à 18h
Concert de piano
Rens : 04 90 59 82 44
Parc des Platanes (des Frères Recordier)
Eyguières

Samedi 6 août à 21h
Concert de Jazz
Rens : 04 90 54 54 01
Place Charloun Rieu
Le Paradou

Samedi 6 août à 18h30
Récital d'Orgue par Ferruccio Bartoletti, organiste titulaire des grandes orgues de la Spezia (I)
Rens : 04 90 92 05 22
Collégiale Saint-Martin
Saint-Rémy de Provence

Samedi 6 août à partir de 19h
14e Festival Glanum Rock
Rens : 04 90 92 05 22
Place Général de Gaulle
Saint-Rémy de Provence

Eygalières

Les Nuits des Patios

Pour cette nouvelle édition, l'équipe de Calan d'art a souhaité faire découvrir un visage inédit de la création à Eygalières. En effet les 28, 29 et 30 juillet entrez dans l'intimité de lieux d'art, où on vécu plusieurs générations de familles d'artistes, partagez la magie de patio où le temps semble s'être arrêté. En journée, ces lieux vous proposeront des expositions et installations. En soirée ils accueilleront quelques grands noms du jazz sélectionnés par Louis Winsberg.

En préambule aux Nuits des Patios
Mercredi 27 juillet :
18h : vernissage des expositions, patio et jardin Guiran
21h : concert gratuit au Café de la Place sous la direction de L. Winsberg

Le programme de Calan d'art

Jeudi 28 juillet, Patio Winsberg
La Route des Roms
15h - 19h : Regards sur les gitans et la Camargue. Peintures d'Angèle Gage et Winsberg
20h30 : Concert guitares flamenco et tziganes.

Vendredi 29 juillet, Patio Winsberg
Magic Tree
15h - 19h : Installation "L'Arbre". Nucéra, Francis Guerrier, Guiran
20h30 : Concert sur les thèmes de l'album "Magic Tree"

Samedi 30 juillet, Patio et Jardin Guiran
La Dolce Vita
Expos et installations : 28, 29 et 30 juillet 15h - 19h,
Côté cour :
Montanier, Raymond Guerrier, Francesca Guerrier, Pauline Guerrier
Côté jardin : Drouillet, Nucéra, Guiran…
20h30 Concert.

Renseignements : 06 86 89 06 64

Les Baux

Les vieilles voitures bénies

En 1426, le testament de la princesse Alix des Baux fait mention d'une statue en albâtre de Saint-Christophe dans la chapelle castrale. Cinq siècles plus tard, une association de Saint-Christophe est établie dans l'église du village pour perpétuer cette dévotion. Ainsi, tous les ans, depuis les années trente, une bénédiction des autos avait lieu fin juillet. Les voitures étaient bénies au passage du Col de la Vayède par le curé des Baux. Une messe réunissait ensuite les participants. Pour reprendre cette tradition, l'association l'Ecurie 1900 a remis cette bénédiction en vigueur. Venant de Fontvieille les automobiles sont bénies au passage du col de la Vayède et montent ensuite par la Grand rue sur le plan du Château des Baux où une messe en plein air est célébrée.

Bénédiction des voitures anciennes.
Dimanche 17 juillet
Col de la Vayède et plan du Château, à partir de 10h30.
Renseignements, Ecurie 1900
Tél : 04 90 54 30 33.

Dimanche 7 août à 21h15
Ciné - Concert - Spectacle : "Brouhaha Productions" et "Les Comédiens Volants"
Barbentane

Dimanche 7 août à 21h30
Nouvel air 2011
Grand concours de chants : chansons inédites, créations auteur compositeur, catégorie junior, catégorie reprise adulte.
Rens : 06 21 82 96 25
Châteaurenard

Dimanche 7 août à 21h
Soirées du Musée
Concert Quiquique et les Bourriques
Rens : 04 32 61 93 86
Musée Mistral
Maillane

Jeudi 11 août à 19h30
Festival des Rondes
Animation musicale avec Piccolo-orchestra
Rens : 04 90 92 05 22
Place Moatti
Saint-Rémy de Provence

Jeudi 11 août à partir de 19h30
9e édition de TarasCountry "vers les Grands Espaces"
Rens : 04 90 91 03 52
Place de la Gare
Tarascon

Vendredi 12 août à 19h
Concerts
"Jazz Duo Marc Campo"
Rens : 04 90 24 25 50
Place de la Victoire
Châteaurenard

Dimanche 14 août à 20h
Soirée concerts avec Elodie Funès (Chant & accordéon),Les Roadrunners (Rock), Le Boucan Clan (Funk, Reggae, Ska)
Rens : 04 90 59 82 44
Eyguières

Jeudi 18 août à 19h30
Passion Gypsy
Rens : 04 90 92 05 22
Boulevard Marceau
Saint-Rémy de Provence

Vendredi 19 août à 19h
Concert : blues - funky - latino
Rens : 04 90 24 25 50
Avenue Auguste Chapelle
Châteaurenard

Samedi 20 août à 21h30
Spectacle de Variétés
Soirée Sosies de Mick Brant, Dalida, Jo Dassin, Claude François, Coluche.
Rens : 04 90 92 05 22
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint-Rémy de Provence

Dimanche 21 août à 22h
Soirée Rock avec le groupe The Sekers
Rens : 04 90 94 86 47
Place du Marché
Rognonas

Mardi 22 août à 22h
Grand spectacle de cabaret
Rens : 04 90 94 86 47
Rognonas

Jeudi 25 août à 19h30
"Blue-Daend" Christophe Cavallini
Rens : 04 90 92 05 22
Place de la République
Saint-Rémy de Provence

Vendredi 26 août à 19h
Concert : "Encuentro", lounge latino-jazz
Rens : 04 90 24 25 50
Avenue Léo Lagrange
Châteaurenard

Cette liste n'est pas exhaustive (l'éditeur n'est pas responsable des erreurs et omissions). **Pour tous renseignements contactez les Offices de Tourisme.**

communiqué

Coustellet Carrier - Transformateur et Commerçant en Pierre de Taille

PROROCH la Pierre au Naturel

"Toujours mieux répondre à l'attente du client", tel est l'objectif que se fixe PROROCH depuis plusieurs générations. Et pour cela, cette entreprise bien connue du Luberon, des Alpilles et sur l'ensemble de notre territoire, installée à Coustellet (84), conjugue harmonieusement qualité du travail en équipe, valeurs humaines, pertinence des produits et service personnalisé.
Une équipe bien structurée spécialisée dans la pierre naturelle. La philosophie PROROCH : "*mettre la compétence de chacun au service de tous et du client en particulier.*"
Que vous soyez sensible aux vertus du passé ou aux progrès qu'offre l'avenir, vous trouverez satisfaction. Car PROROCH se fait un devoir d'associer tradition et innovation, respect des règles de l'art et nouvelles technologies, bref, volonté délibérée d'inscrire la modernité dans l'histoire du travail de la pierre naturelle. Et le résultat est probant. Il suffit pour s'en convaincre de parcourir la vaste gamme de produits qu'entreprises ou particuliers viennent commander.
Bien sûr PROROCH propose ses propres pierres en provenance des carrières de Ménerbes, Beaulieu, Vers Pont du Gard et Pondres, mais aussi des pierres qui peuvent satisfaire toutes vos attentes. Ainsi la palette des produits et déclinaisons de gamme est particulièrement impressionnante.
Côté bâtiment, ces pierres conviennent à merveille pour la réalisation d'escaliers, de piliers, de colonnes, d'appuis, d'encadrements, de balustrades, d'arcs et de voûtes…
Pour autant, les aménagements extérieurs ne sont pas oubliés et occupent même une place de choix avec la fabrication de tables, bancs, jardinières, puits, fontaines, dallage et margelle de piscine grâce notamment à la pierre de Pondres qui présente bien des avantages.

L'esthétique et le respect des normes en vigueur sont une préoccupation constante.
La dimension artistique n'est pas marginale. Bien au contraire elle occupe une place de choix avec la réalisation de gravures, décorations et sculptures. Pour ce faire, PROROCH recourt aux moyens les plus modernes où l'informatique côtoie les outils de taille de pierre, apportant non seulement une finesse d'exécution exceptionnelle, mais aussi une excellente réponse aux souhaits du client qui peut ainsi personnaliser l'œuvre qu'il commande.
Fier de son savoir faire, PROROCH est en capacité d'exécuter aussi bien le plus petit objet en pierre, qu'apporter sa contribution à la construction d'une maison contemporaine, voire d'une demeure de maître en pierre massive.
"*Satisfaire vos demandes, proposer du sur mesure, offrir un vaste choix, assurer la qualité, ne jamais négliger la dimension humaine que suppose tout acte commercial*" voilà ce que Jérôme Nibbio, PDG de PROROCH, et toute son équipe s'imposent chaque jour pour la grande satisfaction de tous.

PROROCH - L'Atelier des Carrières
500 A route de Cavaillon - 84660 Maubec
Tél : 04 90 75 82 03 - Fax : 04 90 75 80 87 - proroch@groupesn.com - www.proroch.com

LES + *Tout l'univers de la pierre au service de tous, accompagné d'un réseau de professionnels, avec un savoir-faire inédit et le goût des challenges.*
Un nouvel espace dédié à la pierre et ses innovations bientôt sur le net

communiqué

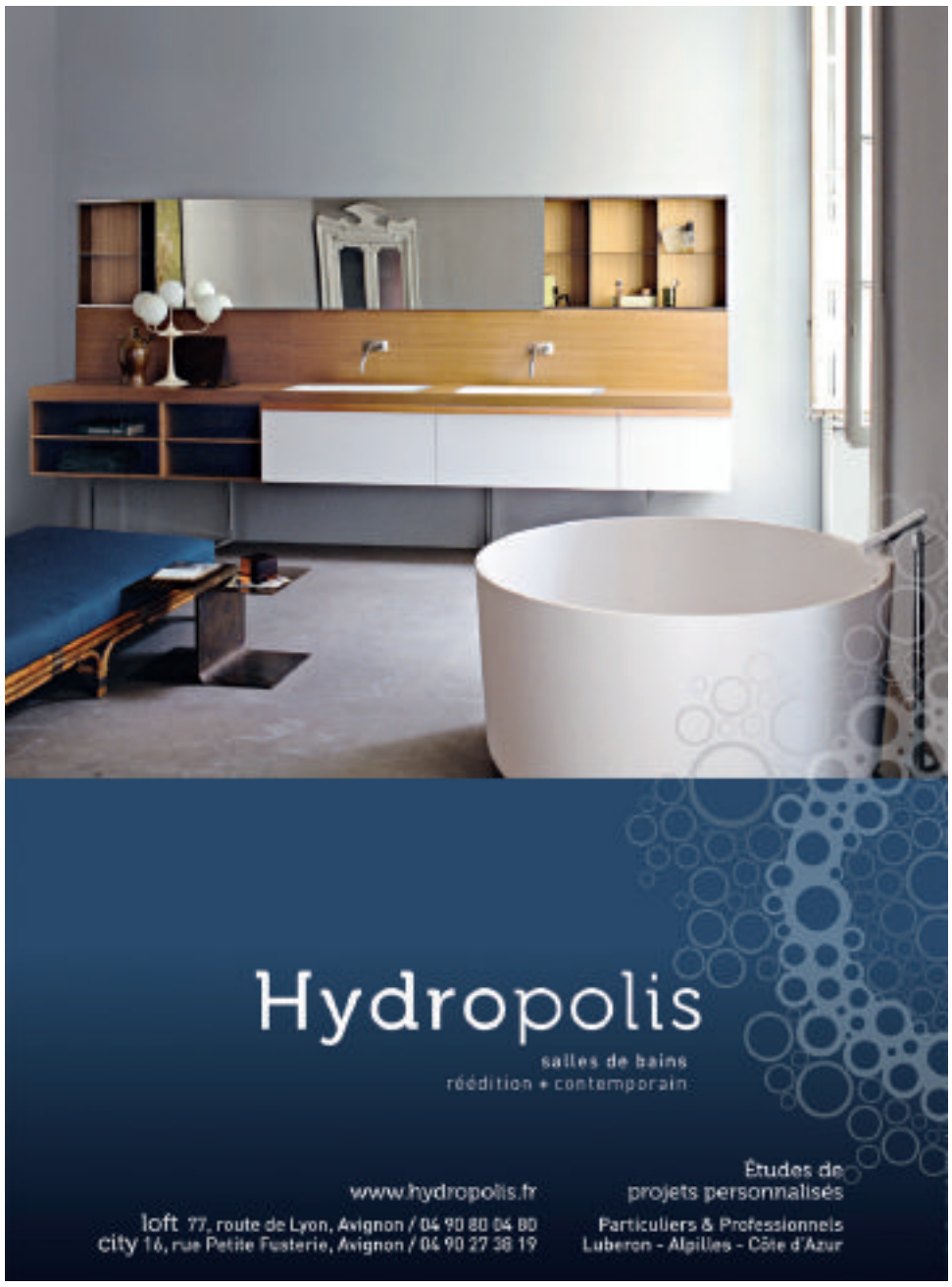
Alpilles Chauffage Climatisation

ATS, spécialiste en énergies renouvelables

Passionné par le bricolage, l'écologie et les économies budgétaires, Michel Magnien a commencé par rénover ses propres logements. Après de nombreuses recherches sur les dernières techniques d'isolation et de chauffage respectueuses de l'environnement, il a réussi à combiner une optimisation du confort à une nette diminution de consommation énergétique, donc de la facture d'électricité. Installé à son compte depuis un an, il partage son savoir-faire afin de permettre à chacun de se chauffer en respectant l'environnement et son portefeuille. Doté d'un CAP d'installateur chauffagiste, il a complété sa formation avec une spécialisation dans le solaire thermique et détient l'agrément QUALISOL. Pour offrir une plus large gamme de solutions, il se forme également dans l'installation de poêles et chaudières à granulés de bois. Afin de déterminer la solution la mieux adaptée à votre logement et à vos besoins, Michel Magnien propose une étude personnalisée. Pompe à chaleur, chauffe-eau solaire ou thermodynamique, poêle ou chaudière à granulés de bois, il s'adapte aux caractéristiques de votre habitation afin d'obtenir le confort souhaité tout en respectant l'environnement et en diminuant vos consommations énergétiques. ATS est également agréé pour l'installation et la réparation des climatisations. Certaines de ces installations permettent encore de bénéficier de crédits d'impôts.

Alternative Thermique Solaire
Michel Magnien
Les Quatre Routes - 13930 Aureille
Tél : 06 84 33 65 76
Site : www.atssolaire.fr
Mail : a.t.s@aliceadsl.fr

LE + *Conseils pour le montage de dossiers afin de bénéficier des crédits d'impôts*


Hydropolis
salles de bains
réédition • contemporain
www.hydropolis.fr
loft 77, route de Lyon, Avignon / 04 90 80 04 80
city 16, rue Petite Fusterie, Avignon / 04 90 27 38 19
Études de projets personnalisés
Particuliers & Professionnels
Luberon - Alpilles - Côte d'Azur

à découvrir, à regarder, à écouter… dans les Alpilles

Vendredi 2 septembre à 19h
Concert "Les Sans Gains", rock variétés
Rens : 04 90 24 25 50
Place Barra
Châteaurenard

Samedi 10 septembre à 21h
Concert de jazz
Rens : 04 90 43 95 47
Chapelle Saint-Marcellin
Boulbon

Jeudi 15 septembre
Beatles go to jazz - Le quartet vocal Let Hit Be et les groove messengers
Rens : 04 90 92 05 22
Salle Jean-Macé
Saint-Rémy de Provence

Vendredi 16 septembre
Christian Escoudé quartet
Rens : 04 90 92 05 22
Salle Jean-Macé
Saint-Rémy de Provence

ANIMATIONS

Dimanche 17 juillet à 11h
Béccérada sans mise à mort aux arènes (4 toros pour J. Giraud, Sofianito, Jordi, El Tolosa et Dorian de l'école taurine de Béziers)
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Dimanche 17 juillet à 18h
Grande corrida aux arènes (El Juli, Roman Perez et Alejandro Talavante ; ganaderia toros de Miranda de Pericalvo, Salamanca)
Rens : 04 90 25 25 50
Châteaurenard

Mercredi 20 juillet à 22h
Course de vachettes - taureaux piscine
Rens : 04 90 92 05 22
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint-Rémy de Provence

Jeudi 21 juillet à 22h
Course de Tau Neuf
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint-Rémy de Provence

Vendredi 22 juillet
7e Forum des Arts.
Sous les halles et place Fernand Arnaud
Fontvieille

Vendredi 22 juillet
Abrivado, Bodéga
Rens : 04 32 61 93 86
Maillane

Samedi 23 juilllet à partir de 19h
19h : Arrivée de la Carreto Ramado
21h : Daube
22h : Grand bal
Rens : 04 32 61 93 86
Maillane

Dimanche 24 juillet à 18h
7e édition du concours international de becerrada sans mise à mort .
Rens : 04 90 54 67 49
Arènes
Fontvieille

Mercredi 27 juillet à 21h
Repas populaire : "Soupe au Pistou"
Animation Soirée Cabaret
Rens : 04 32 61 93 86
Place Frédéric Mistral
Maillane

Vendredi 29 juillet
7e Forum des Arts
Sous les halles et place Fernand Arnaud
Fontvieille

Dimanche 31 juillet à 20h
Bal de la Sainte-Marthe
Place de la République
Châteaurenard

Saint-Rémy

Le Jazz fait son festival

Saint-Rémy offre son espace du 15 au 18 septembre pour un rendez-vous exceptionnel autour du Jazz ! Pour la 4e édition du Festival Jazz à Saint-Rémy, trois concerts sont programmés salle Jean Macé les 15, 16 et 17 septembre : Beatles go Jazz qui revisitent la musique du groupe mythique de Liverpool, puis le guitariste Christian Escoudé associé aux jeunes talents Géraldine Laurent, Anne Pacéo et Florent Gac, enfin le quintet de la divine China Moses et du pianiste Raphael Lemonnier avec au sax et au scat l'incontournable Daniel Huck. Pour la première année, Jazz à Saint-Rémy va investir le territoire des Alpilles avec deux concerts du festival également programmés à Eygalières en octobre et à Maussane en novembre.
De plus des apéros swing quotidiens gratuits les 15, 16 et 17 septembre, seront organisés en différents lieux de la ville et permettront une rencontre musicale, festive et conviviale des musiciens professionnels du festival et des musiciens locaux ou régionaux, amateurs ou professionnels. Le festival s'associe également aux Journées du Patrimoine et organise en partenariat avec la ville des concerts gratuits en journée qui animeront des lieux patrimoniaux les 17 et 18 septembre.

Programme du Festival Jazz à Saint-Rémy
Jeudi 15 à 20h30 Salle Jean Macé
Beatles Go Jazz - Quartet vocal Let Hit Be et le Groove Messengers quartet

Vendredi 16 à 20h30
Christian Escoudé quartet Salle Jean Macé

Samedi 17 à 20h30 Salle Jean Macé
China Moses / Raphael Lemonnier quintet
Apéros Swing en ville midi et soir les 15, 16 et 17.
Animations musicales Journées du Patrimoine les 17 et 18
en partenariat avec la Ville de Saint-Rémy

Réservation location
Librairie "Voyages au bout de la Nuit" 4 r. Carnot à St-Rémy - 04 90 94 68 35
Office de tourisme - Place Jean Jaurès à St Rémy - 04 90 92 05 22
Mazet de la Presse - 14, rue de la Poste à Graveson - 04 90 95 81 79
Points de vente habituel.

Maillane

Les chants d'amour de Mirèio

La maison de Frédéric Mistral, célèbre poète maillanais, le Mas du Juge, prêtera son décor à l'occasion de l'adaptation par Guy Bonnet du poème "Mirèio" le 5 août à partir de 21h. Agé d'alors 30 ans Frédéric Mistral écrit ce chef d'œuvre débordant de lyrisme et d'amour. Dans son adaptation française et provençale, Guy Bonnet offre le texte du "maître de Maillane" en 25 scènes musicales. Ce spectacle baptisé "Les chants d'amour de Mirèio", est un mélange de genres portés par des symphonies, du reggae, du tango. Sur des musiques composées par Guy Bonnet et Eric Breton, les voix des acteurs emportent les spectateurs dans un autre temps. Elodie Minard, en Mireille à la voix magique, Sylvia Santin, en conteuse remarquable, Guy Bonnet en Vincent sincère, font de ce spectacle un événement provençal, complice d'un "amour qui triomphe de tout".

Les chants d'amour de Mirèio
d'après le poème "Mirèio" de Frédéric Mistral
Vendredi 5 août à partir de 21h
Devant le Mas du Juge, Route de Saint-Rémy
13910 Maillane
Locations et renseignements : 04 32 61 93 86

Du mardi 2 au mercredi 23 août
Marché Provençal
Accueil d'artiste plasticiens et créateurs et une sélection d'artisans d'art
Rens : 04 90 57 81 46
Les Ateliers Agora - 2 Place Thiers
Eyguières

Vendredis 5 août
7e Forum des Arts
Exposition des artistes et artisans
Sous les halles et place Fernand Arnaud
Fontvieille

Vendredi 5 août à 22h
Course Camarguaise avec l'école taurine saint-rémoise
Rens : 04 90 92 05 22
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint-Rémy de Provence

Samedi 6 août de 15h à 20h
Artiste en Action
Rens : 04 90 54 54 01
Place Charloun Rieu
Le Paradou

Dimanche 7 août à partir de 10h30
Défilé de la charrette
La société des Maraîchers présente sa charrette laïque et républicaine, décorée de fruits et légumes, de buis, de glaïeuls rouges, rehaussée du buste de Marianne tirée par un attelage de plus de 60 chevaux harnachés à la mode sarrazine.
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Dimanche 7 août à 16h30
Course camarguaise (trophée des as).
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Mardi 9 août à 21h30
Grand défilé des associations sur le thème "Contes et légendes" suivi d'une soirée avec Concept DJ Live
Rens : 04 90 24 25 50
Centre-ville
Châteaurenard

Mercredi 10 août à 16h30
Course de l'avenir
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Mercredi 10 août à 22h
Grand feu d'artifice, spectacle pyromélodique sur le MIN, suivi à 22h30 d'une soirée avec l'orchestre G. Alméras Music Live, place de la République
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Mercredi 10 août à 22h
Course de Vachettes Taureaux piscine
Rens : 04 90 92 05 22
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint Rémy de Pce

Jeudi 11 août à 21h30
Intervillages. Manade Coulet.
Rens : 04 90 73 09 54
Arènes
Orgon

Vendredi 12 août à 11h30
Bénédiction de l'Oratoire Saint-Symphorien
Rens : 04 90 59 82 44
Eyguières

Vendredi 12 août
7e Forum des Arts
Sous les halles et place Fernand Arnaud
Fontvieille

Vendredi 12 août à 18h
Bandido Manade Lescot
Boulevard Gambetta et Marceau
Saint-Rémy de Provence

Cette liste n'est pas exhaustive (l'éditeur n'est pas responsable des erreurs et omissions). **Pour tous renseignements contactez les Offices de Tourisme.**

communiqué

L'Isle sur la Sorgue — Plafond Provençal - Décoration - Ameublement d'intérieur

Les Plafonds de l'Isle, une tradition d'avenir

Depuis 15 ans la société Les Plafonds de l'Isle fabrique des plafonds provençaux, prêts à poser, objets d'un brevet. "*Nous n'avons jamais cessé d'innover de proposer de nouveaux produits, de nouveaux services.*" témoigne Luc Bertin, créateur des ***Plafonds de l'Isle***. Rencontre autour d'un succès avéré.

Journal du Luberon : *Luc Bertin, Vous évoquez nouveaux produits et services : lesquels par exemple ?*

Luc Bertin : Nous tient particulièrement à cœur notre espace d'exposition dans ce magnifique mas ancien, avec ses 400m² d'exposition à la sortie de l'Isle sur la Sorgue… Et puis le site internet que nous avons voulu didactique, clair, explicite avec plus de 300 photos et documents techniques, film de pose… une rubrique "nos clients nous envoient" avec les photos de leur travail. Et sur ce site nous avons mis en ligne une visite virtuelle de chacune des pièces, chambre, cuisine, salon, de notre exposition.

JdL *: Et de nouvelles variantes de plafonds ?*

Luc Bertin : C'est permanent chez nous. Avec chaque client, nous prenons le temps, nous parlons couleur des murs, nature des sols, pour choisir le grain, la teinte, le mariage des couleurs de nos plafonds et trouver un modèle spécifique pour chacun.

JdL *: Par exemple?*

Luc Bertin : Une anecdote: viennent un jour nous voir les propriétaires de la maison de Nostradamus à Saint-Rémy. Une des pièces avait jadis brûlé. De cette épisode les murs avaient gardé une patine avec laquelle il fallait créer une harmonie. Après plusieurs visites, nous avons mis au point avec la cliente un plafond "brûlé"…

JdL *: D'autres projets pour les Plafonds de l'Isle ?*

Luc Bertin : En cette période d'incertitude il paraît nécessaire plus que jamais d'avancer, d'innover. Nous allons agrandir notre exposition de 200 m².

Nous voulons créer un pôle consacré aux métiers traditionnels du Bâtiment. Nous commencerons par 3 ateliers-boutiques que nous proposerons en novembre 2011 à des partenaires partageant nos valeurs, afin de créer une synergie. Nous avons à l'Isle et dans les environs de belles entreprises qui font venir des propriétaires, des architectes… Mutualisons les potentiels de chacun !

Les Plafonds de l'Isle
Atelier et Mas Expo
Z.A. La Petite Marine (Sortie de l'Isle, direction le Thor)
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
Tél : 04 90 38 14 47 - lesplafondsdelisle@wanadoo.fr
Site Internet : www.plafondsdelisle.com

LE + *Toutes les gammes de meubles de métiers (îlots, billots, comptoirs, tables, chaises...), la pierre naturelle déclinée en dallages et parements. Le mas d'exposition. La visite virtuelle via Internet*

communiqué

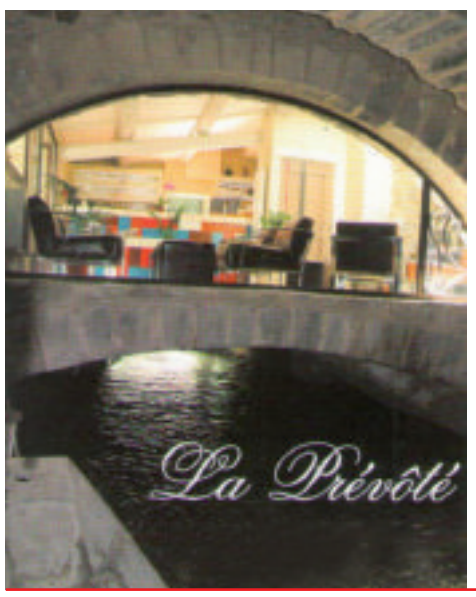
L'Isle sur la Sorgue — Restaurant

La Prévôté, une adresse que l'on se chuchote entre amis...

L'authenticité d'un couvent du XVII^e^, devenu Hôtel particulier tout en raffinement au XVIII^e^. Au cœur de l'Isle sur la Sorgue, noyées de verdure, ces vieilles pierres tout en chaleur et convivialité, composent l'écrin idéal d'une cuisine à nulle autre semblable. Hôtes des lieux, Séverine et Jean-Marie Alloin jouent des ambiances entre décontraction et cosy. Le midi, l'établissement propose un déjeuner tout en fraîcheur, depuis la composition des assiettes, jusqu'aux eaux de la rivière chantant en salle sous les tables ! A découvrir, une très inédite et sans égale, formule entrée plat dessert et deux verres de vin à 26 €, menus variés et carte. En soirée, l'atmosphère se fait plus cosy aux accents intimes d'une cour habillée de nature et du ruissellement de la fontaine. Cartes et menus dès 39 € témoignent alors d'une cuisine aussi traditionnelle qu'inventive, faisant la part belle aux produits et au goût sublimé.

La Prévôté, c'est aussi l'instant partagé autour d'un verre, mettant à l'honneur la découverte des vignobles d'ici et d'ailleurs, trésors de pays comme grandes signatures telles la maison Chapoutier (Vallée du Rhône), ou domaine de la Teyssonnière en gigondas et de la Citadelle en Luberon. Un "avant" à savourer autour des vins mais aussi de bouchées salées ou sucrées, proposées à l'ardoise selon l'inspiration du Chef, en parfait accord mets - vins.

La Prévôté, c'est aussi l'occasion d'une nuit ou d'un séjour prolongé entre détente, confort, raffinement et gastronomie, en chambres et tables d'hôtes ou hôtel... pour une adresse où l'on aimera assurément à revenir, et que l'on se chuchote entre amis !



La Prévôté
4, rue Jean-Jacques Rousseau (derrière l'Eglise) - 84800 L'Isle sur la Sorgue
Tél : 04 90 38 57 29
E-mail : contact@la-prevote.fr
Site Internet : www.la-prevote.fr
"Autour d'un verre" : ouvert du jeudi au lundi (service du midi) et dès 18h
Restaurant fermé le lundi midi et le mardi.

LE + *Châteaux et Hôtels collection*
Demeures d'Hôtes et de Charme

Tél. 06 86 33 40 50 - 06 71 65 26 47
7èmes journées du Livre et de la bibliophilie
à Lourmarin
du 8 au 11 septembre 2011 de 10h à 19h.
130 Professionnels du Livre : Libraires-Experts, Bouquinistes, Relieurs, Typographes, Lithographes...

à découvrir, à regarder, à écouter… dans les Alpilles

Vendredi 12 août à 19h30
Moules-Frites avec animation musicale.
Place général de Gaulle
Saint-Rémy de Provence

Mardi 16 août à 22h
Spectacle Feu & Pyrotechnie
avec la compagnie Akouma
Rens : 04 90 59 82 44
Eyguières

Mardi 16 août à 21h30
Intervillages
Jeux de vachettes avec piscine
Rens : 04 90 92 05 22
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint-Rémy de Provence

Vendredi 19 août
7e Forum des Arts
Sous les halles et place Fernand Arnaud
Fontvieille

Samedi 20 août à 21h
Conférence de M. Nissou
sur le thème "Buffalo Bill et la Camargue".
Rens : 04 90 54 67 49
Sous les Halles
Fontvieille

Samedi 20 août à partir de 21h30
Retraite aux flambeaux
suivi à 22h d'un bal
Rognonas

Dimanche 21 août à 11h
Défilé de la charette de Saint-Roch
Rognonas

Jeudi 25 août à 21h30
Course de Vachettes Emboulées
Manade Chauvet
Jeux Taurins réservés aux amateurs
Un veau pour les enfants
Rens : 04 90 92 05 22
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint-Rémy de Provence

Vendredi 26 août à 17h
Course de ligue
organisée par l'Aficion,
manades l'Argentière / Espelly-Blanc,
aux Arènes,
Bodega de l'OB au stade du Bosquet.
Rens : 04 90 90 85 86
Barbentane

Vendredi 26 août à 17h30
Course de l'école taurine d'Arles
avec la manade Ribaud.
Rens : 04 90 54 67 49
Sous les Halles
Fontvieille

Vendredi 26 août à 19h30
Soirée Ambiance Guinguette
Avec la formation Trio Azur
Rens : 04 90 92 05 22
Place Favier
Saint-Rémy de Provence

Samedi 27 août à partir de 19h
Concours d'attrapaïres (manade Colombet)
À 21h30 : Course de taureaux aux arènes
22h : Bal sur le Cours avec l'Orchestre
"Les Androgynes"
Rens : 04 90 90 85 86
Barbentane

Samedi 27 août à 17h30
Secret d'Eau
"Balade contée autour des lavoirs
et des fontaines"
Une déambulation
accompagnée de textes
interprétés par Isabelle Lobet Piron, conteuse.
Rens : 04 90 59 82 44
Eyguières

Eygalières

Les week ends de l'art

La deuxième édition des "Week-ends de l'Art", organisée en partenariat avec l'association de l'Amicale de l'Instruction Laïque) et l'Office Municipal de la Culture se tiendra sur trois week-ends. Cette année 15 artistes présenteront trois œuvres réalisées spécialement pour cette exposition autour du thème "Ombre et Lumière".
Les Vendredi 19, samedi 20, dimanche 21 Aaût, les vendredi 26, samedi 27, Dimanche 28 août et les vendredi 2, samedi 3, dimanche 4 septembre, à la vieille église Saint-Laurent.

Saint-Etienne du Grès

Plusieurs rendez-vous pour fêter le cheval !

90 minutes de spectacle équestre pour une soirée exceptionnelle, c'est le pari fou que vous invitent à découvrir Sophie et Olivier Boutaud et leur invité d'honneur Julien Perrin. En effet, Chevallissimo 2011, présentera le mercredi 20 juillet aux arènes de Saint-Etienne du Grès 30 artistes, 20 chevaux, aux rythmes de la doma vaquera, de la rumba et du flamenco. Cette soirée vous fera voyager vers le sud de l'Espagne entre passion et perfection andalouse. Le groupe gypsi "Los Chiquitans" et Caroline Capitta accompagneront les numéros en "live".
Egalement à découvrir pour tous les passionnés de chevaux et de champagne, les rendez-vous Champagnequestre. En effet le mas de Sainte-Anne à Saint-Etienne du Grès accueille tous les amateurs de chevaux et de taureaux, et autres bons vivants, tous les mardis de juillet et août à partir de 19h30. Spectacles et représentations seront accompagnés d'une coupe de champagne et de produits provençaux. Sophie et Olivier Boutaud vous recevront pour cette parenthèse équestre au mas Sainte-Anne tout l'été..

CHEVALISSIMO 2011 ET CHAMPAGNEQUESTRE
Arènes de Saint-Etienne du Grès et Mas de Saint-Anne
13103 Saint-Etienne du Grès
Réservations obligatoires et renseignements au 06 08 46 51 98.

Samedi 27 août à 17h
Concours de manades comptant
pour le trophée de l'Avenir et le Louis Thiers,
2ème finale du crochet d'Argent espoir
avec remise des prix en piste. Avec :
Afouga de Gillet, Galilée du Joncas,
Dagaubert de Lautier, Rossignol de la Galère,
l'Enclume de Chauvet, Ménestrel de Ribaud.
Raseteurs invités : David Moine,
Boris Sanchis, Damien Martinez,
Maxime Favier, Florian Coulomb,
Allam Fayssal, Gauthier Anthony.
Rens : 04 90 54 67 49
Fontvieille

Samedi 27 août de 9h30 à 12h
8e Portes ouvertes "Espace Informatique"
Rens : 04 32 62 71 28
3 rue croix de Saint-Éloi
Rognonas

Samedi 27 août à 21h30
Course école raseteurs
Manades : Chauvet - Gillet
Rens : 04 90 92 05 22
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint-Rémy de Pce

Dimanche 28 août à 10h
Radeaux en folie au plan d'eau.
Rens : 04 90 90 85 86
Barbentane

Dimanche 28 août à partir de 17h
Inter-villages aux Arènes avec les vachettes
de la manade du Rhône et les équipes locales
19h : Encierro Sous Les Fourches (Saint-Joseph) Manade Colombet
Rens : 04 90 90 85 86
Barbentane

Dimanche 28 août à 16h30
Course camarguaise AS San Juan 41e finale
du Crochet d'Argent avec grande capelado.
A l'issue de la course remise des prix en
piste. Concours de manades avec :
Caleu (manade Chauvet), Cabosse (manade Saint Pierre), Josué (manade Joncas), Véran (manade Allard), Mathis (manade Lautier), Gastaboï (manade Fanfone Guillierme), Papouli (manade Ribaud). Raseteurs invités : Benjamin Villard, Hadrien Poujol, Gaëtan Martinez, Nicolas Violet, Damien Moutet, Damien Martin-Cochet, Mathieu Marquier, Amine Checkhade, Sofiane Rassir.
Rens : 04 90 54 67 49
Fontvieille

Dimanche 28 août à 10h
Célébration en l'honneur de Notre-Dame de Lourdes animée par la Chorale Sainte-Cécile
Rens : 04 90 94 81 87
Rognonas

Dimanche 28 août à 21h
Procession aux flambeaux avec tableaux vivants
Rens : 04 90 94 81 87
Rognonas

Lundi 29 août à 17h et 22h
Course de vaches emboulées
pour les amateurs de la manade Gillet
Rens : 04 90 54 67 49
Fontvieille

Mardi 30 août à partir à 16h30
Taureaux-Piscine aux Arènes
Rens : 04 90 90 85 86
Barbentane

Mardi 30 août 16h
Visite du rucher Cala Melosa
et de la miellerie, découverte
et dégustation de différents miels.
Rens : 04 90 54 67 49
Fontvieille

Cette liste n'est pas exhaustive (l'éditeur n'est pas responsable des erreurs et omissions). **Pour tous renseignements contactez les Offices de Tourisme.**

AGIR, C'EST SE SERVIR DES OBSTACLES POUR AVANCER

BPCE – Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 487 226 960 € – Siège social : 50, avenue Pierre-Mendès-France – 75201 Paris Cedex 13 – RCS Paris n°493 455 042 – ★ noms déposés © ZEITGUISED

AGIR, C'EST TOUJOURS PLUS FACILE À DIRE QU'À FAIRE.

C'est aussi la meilleure façon de vivre la vie à laquelle on aspire et de modifier le monde qui nous entoure. À la Banque Populaire, nous nous engageons tous les jours à vos côtés pour que vos projets aboutissent.

BANQUE POPULAIRE
PROVENÇALE ET CORSE
BANQUE & ASSURANCE

BANQUE POPULAIRE

LA BANQUE
QUI DONNE ENVIE D'AGIR

à découvrir, à regarder, à écouter… dans les Alpilles

Mercredi 31 août à 22h
Course de Vachettes Emboulées
Manade Caillan
Jeux Taurins réservés aux amateurs
Un veau pour les enfants
Rens : 04 90 92 05 22
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint-Rémy de Provence

Jeudi 1er septembre de 18h à 22h
Marchés nocturnes animés
Le centre-ville animé par des étals d'artisanat d'art et des stands de dégustation des produits du terroir, le tout dans une ambiance musicale : "les nourris sons", rock et musique française
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Vendredi 2 septembre à 21h
Grand Bal avec l'orchestre Imagine
Rens : 04 90 54 54 01
Le Paradou

Samedi 3 septembre à partir de 18h
Abrivado Manade AGU, suivi d'un apéritif concert : Dany Gray, Gérard Bernard et d'un grand bal à 22h
Rens : 04 90 54 54 01
Le Paradou

Samedi 3 septembre à 14h30
Rencontres littéraires
Rens : 04 90 73 09 54
Médiathèque
Orgon

Dimanche 4 septembre
Animation taureaux
11h30 : Abrivado dans le village
16h30 : Course de taureaux à l'Avenir. Finale du trophée des Alpilles
18h30 : Bandido - départ des Arènes Chabaud
Rens : 06 19 80 49 25
Eyguières

Dimanche 4 septembre
10h Défilé de chevaux et de calèches
Départ du Complexe Sportif
18h Abrivado Manade Agu
Concours d'ATTRAPAÏRE
Rens : 04 90 54 54 01
Le Paradou

Mercredi 7 septembre à 10h30 et à 15h30
La malle aux histoires
Comptines, et lectures d'albums sortis de la malle magique.
Un moment de plaisir et de connivence avec les plus petits.
Rens : 04 90 24 20 80
Châteaurenard

Mercredi 7 septembre à 15h
Heure du conte
Rens : 04 90 73 09 54
Médiathèque
Orgon

Vendredi 9 septembre à 16h
Course de détection
Rens : 04 90 24 25 50
Arènes
Châteaurenard

Vendredi 9 septembre à partir de 15h
Forum des associations
Rens : 04 90 73 09 54
Orgon

Vendredi 9 septembre à 19h
Course école raseteurs
Manade : La galère - Raynaud
Rens : 04 90 92 05 22
Arènes municipales Chomel-Coinon
Saint-Rémy de Provence

Samedi 10 septembre à 16h
Finale du Trophée de l'avenir
Rens : 04 90 24 25 50
Arènes
Châteaurenard

Maussane-les-Alpilles

Place aux arts le vendredi

La "Place aux Arts" s'adresse à toutes les formes d'art et à l'art sous toutes ses formes ! Ainsi, avec le concours de la municipalité de Maussane-les-Alpilles, les artistes, créateurs et artisans d'Art investissent la place du village. Cette saison, des animations et démonstrations s'inscrivant dans le contexte "création" viennent ponctuer et dynamiser les expos... Plusieurs artistes se succèderont de vendredi en vendredi pour proposer des animations différentes et suivant leur discipline, ils proposeront des ateliers "vivants", feront participer le public. Ce sont les enfants de l'école de Maussane les Alpilles qui ont ouvert le bal, en proposant une exposition de leurs oeuvres, après étude en particulier, des œuvres de l'artiste Pierre Alechinsky qui vit au Paradou ...

Les élus et les artistes lors du vernissage de la Place aux Arts

Vendredi 29 juillet : Atelier de recyclage avec ECOLOZART : démonstration de création d'un objet de déco à base d'objets recyclés avec une artiste originale, Laurence Alarcon...

Vendredi 19 août : Retrouvez l'humour décalé du dessinateur de presse WINGZ autour d'une animation "découverte du dessin de presse" pour adultes et enfants. Plusieurs vendredis de juin à septembre : Si vous n'avez pas peur de rire, le caricaturiste (et sculpteur) André Sandel vous croquera en direct live...

Les Baux

L'art sacré en festival

Organisé par la paroisse de Maussane, des Baux de Provence, du Paradou et la Pastorale du Tourisme, le festival "Art Sacré" se déroule dans la belle église romane des Baux de Provence. Pour cette sixième édition, le festival permet des visites guidées, des expositions, des conférences et des chants polyphoniques.
Du mardi 19 au lundi 25 juillet, tous les jours de 11h à 17h : Présence de la Communauté des Béatitudes. Accueil, visite guidée de l'église, chants polyphoniques, prières. Messe à 12h.
Vendredi 22 Juillet, à 20h30 : Soirée de prière animée par la Communauté des Béatitudes.
Vendredi 5 Août à 20h30 : Exposition et conférence de Mr. Claude Férigoule sur les Icônes.
Messes dominicales à 19h les Dimanches 17 et 31 juillet et 7, 14 et 21 août.
Renseignements : Cure de Maussane, Tél : 04 90 54 30 23

Châteaurenard

Mama Mia !

Mama Mia, Waterloo, Gimme gimme gimme. Tout le monde connaît ses titres et pour cause ils ont marqué leur époque et les générations suivantes. Châteaurenard accueille pour la première édition des Arènes en Musique le spectacle "Abba Mania". En effet le 23 juillet à 21h30 petits et grands reprendront en chœur les paroles entraînantes de ce groupe mythique. Châteaurenard désire faire de cet événement un rendez-vous culturel incontournable de l'été. La première édition promet d'être réussie !

Abba Mania
23 juillet 21h30 - Arènes de Châteaurenard - 13160 Châteaurenard
Locations : Office de Tourisme - Mag presse - Super U Châteaurenard et points de vente habituels.

Samedi 10 septembre
Soirée italienne
Rens : 04 90 90 33 00
Centre culturel
Rognonas

Samedi 10 septembre à partir de 19h
Marché nocturne, avec exposition de peintres, sculpteurs, artistes contemporains, livres anciens
Rens : 04 90 91 03 52
Tarascon

Dimanche 11 septembre à 16h
46e Finale des As
Rens : 04 90 24 25 50
Arènes
Châteaurenard

Jeudi 15 septembre à 19h
Les Décors Erotiques Antiques
Conférence dans le cadre du cycle sur "Les riches heures de l'Histoire de Provence".
Par Cyril Dumas, conservateur du musée des Baux-de-Provence.
Rens : 04 90 92 05 22
Ciné-Palace
Saint-Rémy de Provence

Samedi 17 septembre à 15h
Course de taureaux jeunes
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Samedi 17 septembre à 14h30
Phil entre potes
Rens : 04 90 73 09 54
Médiathèque
Orgon

Samedi 17 septembre à 14h30
Psycho Généalogie :
Conférence par Danielle Leclaire
Rens : 04 90 92 05 22
Salle de la Gare
Saint-Rémy de Pce

Dimanche 18 septembre à 11h
Défilé du Char des Enclumes et des groupes folkloriques.
A l'entrée de l'automne, au moment des vendanges et des premières chasses, quand il fallait couper les cannes pour réaliser les abris de canisses, une dernière fête rassemblait les gens du pays. En hommage à St-Omer, évêque du Moyen Age, ce char est garni de buis, cannes, fleurs, et surmonté d'une gigantesque enclume.
Il est précédé de groupes folkloriques.
Rens : 04 90 24 25 50
Châteaurenard

Cette liste n'est pas exhaustive (l'éditeur n'est pas responsable des erreurs et omissions). **Pour tous renseignements contactez les Offices de Tourisme.**

communiqué

Salon Stores - Fenêtres - Portes - Volets - Motorisations

Protection solaire : de la technique au design

Depuis 1974, la maison Rossi Stores et Fenêtres est un spécialiste de la protection solaire. Fabricant de stores, sur mesure, l'entreprise qui dispose de son équipe de techniciens, intervient de Saint-Rémy à Saint-Tropez. Stores traditionnels, de terrasse, de véranda, de balcons, réentoilage… font partie des savoir-faire de l'établissement, disposant d'un très grand choix de toiles, tant en qualité et en épaisseur et en coloris qu'en teintes avec plus de 5000 références ainsi qu'une large gamme de finitions et de motorisations.

En matière de protection solaire, les parasols et voiles d'ombrage sont venus étoffer l'offre de Rossi Stores et Fenêtres. Alliant technique, innovation et design, les établissements Rossi proposent des gammes les plus variées, des plus classiques aux plus originaux dans leur conception et design et finition. "*Nous avons des produits exclusifs*" souligne Stéphane Rossi mettant en exemple "*des stores tout en inox*", ou bien des parasols aux formes, tailles, finitions et tissus très contemporains ou bien ses paravents réglables et rétractables qui font le bonheur des professionnels.

Pour le particulier comme pour le professionnel l'équipe de Rossi Stores et Fenêtres conseille, accompagne et assure le suivi de la pose et de la mise en fonctionnement.

ROSSI STORES ET FENÊTRES
114, bd Frédéric Mistral - 13300 Salon de Provence
Tél : 04 90 56 39 21 - Fax : 04 90 56 22 08
rossi.stores@wanadoo.fr - www.rossi-stores.com
Certifié Qualibat. Membre du réseau Art et Fenêtres.

LE + *-15% sur les stores et parasols jusqu'au 31 juillet*

communiqué

Alpilles Noxat

Stop aux polluants

L'eau de votre robinet vous préoccupe ! Pour une eau saine, découvrez Aquavital260. Depuis de nombreuses années un panel de réglementation condamne très partiellement les innombrables pollutions d'origines principalement industrielles et agricoles. Par contre, de nombreuses substances nouvelles ne tombent sous le coup d'aucune réglementation. Ce sont principalement de nouveaux polluants dits "émergents". Ces nouvelles substances encore mal identifiées (pesticides, résidus médicamenteux et dérivés du pétroles), sont souvent le résultat d'assemblage dont on ignore totalement la toxicité à moyen terme et les effets négatifs sur notre santé (perturbations endocriniennes). Aujourd'hui seul 1 français sur 2 consomme l'eau du robinet. S'il y a 30 ans son goût déplaisait, de nos jours c'est la peur d'une pollution cachée qui limite sa consommation. La qualité sanitaire de l'eau varie selon les régions, les saisons et l'environnement industriel et agricole. Il est clair qu'aujourd'hui seul un système de filtration Aquavital260 adapté permet d'éliminer un grand nombre de ces polluants. Noxat entreprise française spécialisée depuis 22 ans dans le traitement de l'eau potable crée et fabrique des purificateurs d'eau. Ses produits sont une référence de performances et de qualité depuis 1989. Aquavital260 est un purificateur d'eau par ultrafiltration. Equipé de 4 niveaux de filtration, il permet de solutionner des pollutions accidentelles ou chroniques, d'origines agricoles ou industrielles, de type chimique ou pathogène. Il produit une eau d'excellente qualité organoléptique qui remplace avantageusement l'eau de table en bouteille tout en coûtant infiniment moins cher ! Compact, performant, d'une mise en œuvre facile par l'utilisateur, il est une excellente solution pour consommer sereinement l'eau de votre robinet.

Dimensions : L 38 cm X H 40 cm X P 16 cm
Poids : 8,2 kg

AQUAVITAL260
❶ Module de préfiltration 5µ : Retient rouille,sédiments et matières en suspension
❷ Module de dénitratation : réduit taux de nitrates
❸ Module VS-Matrix 0.45µ: supprime métaux lourds,résidus chimiques et odeurs (chlore,terre..)
❹ Module d'ultrafiltration 0.03µ : élimine micro-organismes et présence virale ou bactérienne

Informations et documentation gratuite :
Tél : 03 87 33 22 49
info@noxat.fr
www.noxat.fr

LE + *Bénéficiez des avantages du direct fabricant avec prix d'usine sans aucun intermédiaire, de la compétence d'un service technique à l'écoute du client, d'une garantie produit, d'une livraison sous 48 H, de l'assurance d'une fabrication française. Installation facile et rapide*

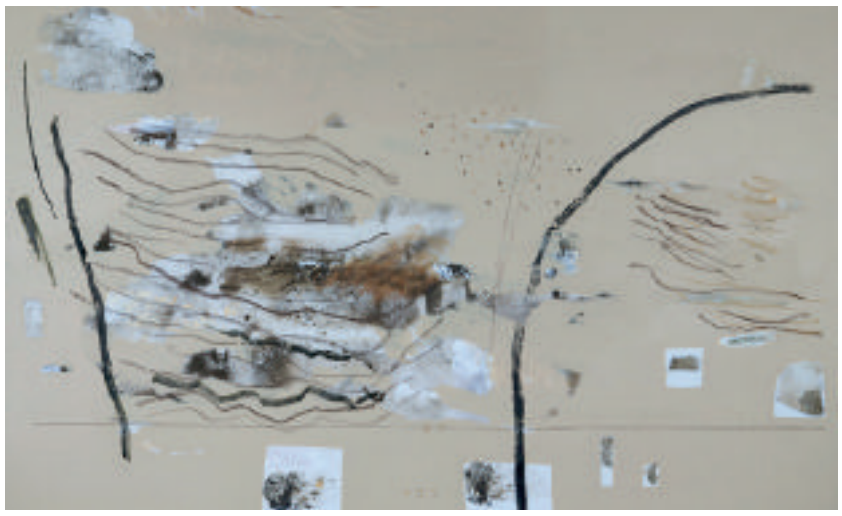
BARDARO
MATIÈRES ET CRÉATIONS D'ESPACES
Carrelages - Pierre - Sanitaire - Meubles - Robinetterie
223, place Morgan - 13300 Salon de Provence - Tél : 04 90 56 57 32

Balades en Provence...

Après une belle première, les Nuits de Trets reviennent avec une programmation encore plus complète. Au programme du 6 au 12 juillet : concerts et humour à vivre au cœur du village.
Pour sa première édition, le festival les Nuits de Trets avait reçu l'américaine Rhoda Scott, l'humoriste Laurent Gerra et les Corses d'I Muvrini. Cette année, ce n'est pas avec 3 soirées mais bien 6 que le festival remet le couvert. Au programme Bernard Lavilliers et Zazie côté chanson française, l'Orchestre Philharmonique du Pays d'Aix donnera une petite touche de musique classique, côté jazz rendez-vous avec Al Benson Jazz Band.
Dans un style plus solennel, le public pourra découvrir les incontournables chansons des Prêtres. Enfin c'est avec une soirée pleine d'humour que le festival se clôturera avec Jamel Debbouze.

Les Nuits de Trets

Mercredi 6 juillet à 21h30 - Cour du château
Orchestre Philharmonique du Pays d'Aix
Jeudi 7 juillet à 21h30 - Cour du château
Ciné concert "Trois courts" par le Philharmonique de la Roquette
Vendredi 8 juillet à 21h30 - Cour du château
Soirée Jazz avec Al Benson Jazz Band
Samedi 9 juillet à 21h30 - Stade de la Gardi
Concert de Bernard Lavilliers
Dimanche 10 juillet à 21h30 - Stade de la Gardi
Concert de Zazie
Lundi 11 juillet à 21h30 - Stade de la Gardi
Concert Les Prêtres
Mardi 12 juillet à 21h30 - Stade de la Gardi
Jamel Debbouze
Info : Maison de la Culture et de Tourisme de Trets, 04 42 61 23 75
Réservations : dans les réseaux de billetterie habituels et à l'Office de Tourisme de Trets.



Le musée municipal de Géologie et d'Ethnographie de la Roque d'Anthéron accueille une collection permettant de retracer 300 millions d'années d'histoire géologique de la Provence. De plus, deux salles sont consacrées à la présentation des "Molas", pièces de tissus des indiens Kuna de Panama. Et, jusqu'au 25 septembre, le musée accueille une exposition d'œuvres contemporaines réalisées par Alain Grosajt. L'idée des concepteurs est de proposer un voyage initiatique au cœur de l'œuvre contemporaine de l'artiste, à voir absolument !

Le Musée est ouvert le samedi et le dimanche.
Entrée 4 euros. Tarif réduit à 2 euros pour les - de 12 ans.
Cours Foch (au centre du village) La Roque d'Anthéron
Renseignements à l'Office municipal de Tourisme au 04 42 50 70 74.

Pour la 7e fois, les Journées du Livre Ancien et de la Bibliophilie envahissent le village de Lourmarin. Dans la cité de Bosco et de Camus, un écrin naturel et littéraire s'offre aux amoureux du livre ancien. Fondées par Léoda Scale, Bernard Maurel et Hervé Valentin, connus pour leur passion et leur professionnalisme, ces quatre journées accueillent 130 libraires, bouquinistes du monde entier. Venant à Lourmarin présenter des pièces uniques, des œuvres rares, des livres de grande valeur… les libraires arrivent de Belgique, Suisse, Angleterre et d'Argentine pour exposer à Lourmarin. "Pour la première fois, nous recevrons Francisco Remirez de Saragosse qui présentera des incunables et des livres d'heures exceptionnels, Daniel Wibaut de Lausanne et sa collection de livres de gastronomie, l'Anglais Anthony Turner", se réjouit Léoda Scale, heureuse "d'offrir un plateau formidable à la fois équilibré et diversifié". Pour que les amateurs du livre ancien, mais aussi les curieux découvrent la richesse de l'écriture, du dessin, de l'iconographie, signés par les grands et les plus anciens. Cette plongée dans l'histoire du livre et de la littérature sera représentée par une trentaine des plus grands libraires de France, par les artistes du livre comme Alain Bar, les éditions du "Renard pâle" et les éditions "la Féline" qui présenteront leur dernières créations. Sur la place, 44 bouquinistes déballeront leurs dernières découvertes. Si le "Livre" est à l'honneur, ce sont aussi les métiers liés au livre ancien que le public va rencontrer. Une douzaine de relieurs, restaurateurs, graveurs, dominotiers... dont Anick Butre Alain Taral, Martine Melin, Isabelle Blivet... et Florent Rousseau seront présents pour expliquer et commenter leur travail si minutieux et si brillant.

Molière œuvre (1734) - 6 volumesgrd in-4 veau granité. Chef-d'œuvre de François Boucher - Librairie Quadr'Arts

Livre d'Heures de Rouen, milieu XVe siècle

Journées du Livre Ancien et de la Bibliophilie
Salles Albert Camus et Henri Bosco. Bibliothèque Chapouton.
Allées Dautry et Place du Clos. Chapiteau.
Lourmarin - Du 8 au 11 septembre 2011 - Entrée et parking gratuits.
Rens : Bernard Maurel : 06 86 33 40 50
Leoda Scale : 06 71 65 26 45
www.luberonmontagnemagic.free.fr

Après une balade, une découverte, une exposition… en Provence, voici pour déjeuner ou dîner à proximité quelques propositions d'escales gourmandes.

Gourmandises en Provence...

Le Grain de Sel

Avenue de l'Europe Unie
(près de la salle des fêtes)
13640 La Roque d'Anthéron
Tél : 04 42 50 77 27
www.restaurant-le-grain-de-sel.com
Ouvert tous les jours le midi et du jeudi au samedi soir, 7 jours sur 7 midi e t soir en juillet et août.
Menu entrée, plat, dessert à 22 euros. Menu à la carte entrée, plat, chariot de fromages, dessert à 28 euros.

Chef du Grain de Sel, Fabrice Ruiz travaille avec des fournisseurs généralement du canton ou du village, triés sur le volet. Son but est d'offrir une cuisine généreuse et traditionnelle mâtinée d'une technique inspirée du gastronomique. Depuis quatre ans, il apporte son grain... de sel culinaire au village de la Roque d'Anthéron.

Le Jardin de Lourmarin

Restaurant - Bar à tapas
Glacier - Pub Lounge
Route d'Apt - 84160 Lourmarin
Tél. : 04 90 68 14 07
lejardindelourmarin@gmail.com
www.lejardindelourmarin.fr
Ouvert tous les jours, de 9h à 2h du matin, en saison.
Carte de saison, Menus,
Menu enfant, formule le midi.
Plats à emporter.
Cuisine à domicile.
Réservation conseillée.
Parking réservé à la clientèle.

Le Jardin de Lourmarin est assurément un restaurant différent, écrin de nature au tout nouveau décor imaginé pour cette saison estivale.

Salon | **Centre ancien**

Le Musée "La Maison de Nostradamus"

Musée Municipal, créé en 1992, la Maison Nostradamus occupe une partie seulement, de la maison que l'énigmatique personnage Michel de Nostredame dit "Nostradamus", habita de 1547 jusqu'à sa mort, et où il écrivit ses célèbres "Prophéties". Grâce à une visite audio-guidée de 45 minutes, le visiteur sera transporté au XVI[e] siècle, en pleine Renaissance, et découvrira les multiples facettes de ce personnage hors du commun, qui s'adonna tour à tour, à la médecine, la pharmacie, l'astrologie, la poésie et l'humanisme, côtoyant les plus grands, de Rabelais à Charles IX, en passant par Catherine de Médicis venue consulter le "mage".

La Maison de Nostradamus
Musée et Centre de Ressources
Rue Nostradamus - Salon de Provence
Tél : 04 90 56 64 31
Du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h.
Samedi et dimanche : 14h-18h.

Du 16 Juin au 16 Novembre : Exposition
"Les Nostredame, une dynastie"
A l'aide de précieux documents d'époque, tableaux, photos, et objets , cette exposition vous permettra de découvrir la partie du fonds ancien du Musée qui se rapporte aux écrits de la famille des Nostredame. En effet, Michel n'est pas le seul à avoir rédigé : médecins, apothicaires, peintres, religieux, trésoriers, tous ont écrit et bravé les dangers pour transmettre leur savoir. L'exposition révèlera bien des trésors... et quelques secrets !
Au travers de ces documents, les liens tissés avec les familles régnantes de Lorraine, de Savoie, de Navarre, seront évoqués et permettront de comprendre la place des Nostredame dans la société, à l'époque de la Renaissance.

communiqué

Verquières | **Bien-être**

La Spiruline, concentré de bienfaits

La spiruline, algue de vitalité naturelle, contient plus de 60 substances nutritives essentielles. Ce super aliment possède de multiples vertus : protection de l'organisme, tonus, amélioration de la résistance, purification du corps, antioxydant, compensation des carences lors de régimes amincissants… Annick et Robert Taton, agriculteurs-maraîchers spécialistes des cultures sous serres, l'ont découvert en 2007. "*Après en avoir consommé et constaté ses bienfaits, nous avons décidé d'en produire sur notre exploitation.*" Cette année, sebastien Viallet a rejoint l'equipe Spiruline du Soleil. La spiruline a besoin d'eau, de soleil et de sels minéraux, elle est cultivée sous serres dans de grands bassins lentement agités, sans pesticide, fongicide, insecticide ni OGM. 100% naturelle, la récolte est séchée à 50° C, température qui garantit sa valeur nutritionnelle et gustative. En paillettes ou en comprimés, la Spiruline du Soleil est conditionnée sous vide dans un sachet opaque la protégeant de l'altération due à l'air ou à la lumière. Elle est vendue directement du producteur au consommateur via Internet et dans quelques magasins. La spiruline se consomme, à raison d'environ 5 grammes par jour. Concentré de vitamine B12 et de bêta-carotène, elle contient également du fer, du zinc, du magnésium, du calcium, du potassium, du phosphore…

"*Retrouvez-nous au salon terroir des Alpilles les 23 et 24 juillet à Saint-Rémy et tous les vendredis de 16h a 20h au marché paysan de Graveson.*"

Spiruline du Soleil
Val de Provence - 105 RN 7
13670 Verquières
Tél : 0 971 337 271 (tarif local)
Site : www.spirulinedusoleil.fr
Mail : spirulinedusoleil@orange.fr

LE + *Vente directe sur le marché de Verquières le samedi matin de 10h à 12h*

L'été est là, les « bio» jours aussi !
PROVENCE d'Antan
Des Herbes de Provence 100% bio, cultivées, séchées, triées et conditionnées en Provence.
Boîte de 50 g ou 100 g
Provence d'Antan vous propose toute une sélection d'herbes aromatiques 100% bio
Pour sublimer vos grillades, vos légumes et vos salades :
-Herbes de Provence bio, Gros sel aux herbes bio et Herbes à poisson bio pour vos grillades,
- Persillade bio pour vos légumes,
- Mélange Spécial Salade bio et Basilic bio pour vos salades,
sans oublier la
Fleur de sel de Camargue
et bien d'autres encore...
Présentation en boîte métal, à poser directement sur la table, recharge disponible en étui carton.
Info points de vente : 04.90.457.457

Eygalières

L' anniversaire de "Dehors Design"

Autrefois salle des fêtes, puis café bal "Café di Aupiho", ensuite agence immobilière, le récent Showroom Dehors Design fête sa première année dans cet espace réaménagé , Rue des Ecoles à Eygalières. Grâce à deux amoureux du village, Eric et Chrystel Guibbert, cette nouvelle enseigne a réussi le pari de réunir les plus grandes marques de mobilier et accessoires outdoor, avec des arrivées constantes de nouveautés. Loriane, professionnelle du confort design, prodigue sur place ses conseils dans la décoration des extérieurs ainsi que dans les projets d'éclairage.

Soucieuse de répondre aux besoins des particuliers mais aussi des professionnels, cette équipe dynamique met en place cette année un service complémentaire en collaboration avec un bureau d'étude. Depuis un an, des projets, des nouveautés, de la qualité et du professionnalisme… Dehors Design n'a pas fini de grandir. Bon anniversaire !

Graveson

Les Vendredis des Arts

Du 8 juillet au 26 août de 16h à 19h30 Sur la Place du Marché de Graveson, à proximité du Marché Paysan, "les Vendredis des arts" présentent les œuvres de peintres locaux.

Arles

Le horse ball champion

A Jamy dans lesHauts-de-Seine, l'équipe de horse-ball d'Arles a été sacrée championne de France Pro Elite pour la deuxième fois en trois ans, après avoir obtenu un premier titre en 2009.

L'Arlésien Benoît Lévêque a terminé également en tête du classement des buteurs avec 47 réalisations suivi de près par son coéquipier Nicolas Thiessard 3e avec 34 buts et Mikel Le Gall 4e avec 33 buts.

Alpilles

50 minutes Inside en immersion

Une équipe de tournage de TF1 a réalisé un reportage dans les Alpilles et le Luberon. Pour le magazine 50 minutes Inside, présenté par Nikos Aliagas et Sandrine Quétier. Pour ces sujets estivaux, l'équipe conduite par le journaliste Frédéric Arranz a rencontré Michel Leeb, Danièle Evenou, le maire d'Oppède, Albert Calvo, l'agent immobilier Emmanuel Garcin, Jean-André Charrial pour le Relais et Châteaux Baumanière, Jean-Louis Pons du Bistrot du Paradou et notre rédacteur en chef. Sur le thème "Luberon Alpilles, destination de stars", l'équipe a souhaité comprendre pourquoi ces territoires accueillaient autant de stars… ! Le sujet devrait être diffusé le samedi 6 août.

Eyragues

Les chiffres clés de l'INSEE

A la demande la Communauté de Communes Rhône Alpilles Durance, présidée par Max Gilles, une étude statistique a été confiée à l'Institut National des Etudes et de la Statistique.

Les responsables de l'INSE sont venus présenter, salle Louis Michel à Eyragues les résultats de cette enquête. Devant de nombreux élus, dont le député maire de Châteaurenard, Bernard Reynès, de Max Gilles, les maires de Mollégès, Graveson, Saint-Andiol, Verquières… et du premier adjoint de Saint-Rémy de Provence, cette étude a montré les aspects économiques, sociologiques, démographiques de ce territoire dont les premiers chiffres montrent un dynamisme fort en matière économique, en s'appuyant sur un tissu de Pme et une évolution démographique constante et maîtrisée.

Saint-Rémy

L'Hôtel de l'Image expose Terry O'Neill

Après Jessica Lange en 2010, l'Hôtel de l'Image, à Saint Rémy de Provence, présente jusqu'au 30 septembre l'exposition photos de Terry O'Neill, le célèbre "photographe des stars". Cet artiste a côtoyé les plus grandes icônes des 60's, et la plupart ont accepté de poser pour lui : les Beatles, Raquel Welch, Richard Burton, Woody Allen, Elton John, Mick Jagger, Dean Martin, Isabella Rosselini et même la famille Royale d'Angleterre pour ne citer qu'eux.

De Audrey Hepburn à Brigitte Bardot, de Steeve Mc Queen à Paul Newman, de David Bowie à Amy Whinehouse… L'Hôtel de l'Image vous invite à un voyage au cœur des années 60 jusqu'à nos jours, au fil d'une trentaine de portraits en noir et blanc.

Exposition Terry O'Neill
jusqu'au 30 septembre
Hôtel de l'Image****
36, bd Victor Hugo
Saint-Rémy de Provence
Tel : 04 90 92 51 50

Avignon

Mini fait l'événement

Avignon a eu le privilège d'être sélectionné parmi trente autres villes de France, pour recevoir une opération unique en son genre : "Meet Your Mini". Foch Automobiles, concessionnaire Mini à Avignon, a organisé l'événement, a accueilli la caravane Mini durant tout un week-end. Le concessionnaire Mini d'Avignon-Le Pontet est allé à la rencontre des nombreux fans de la marque et des futurs acheteurs. Dix véhicules MINI exceptionnels, étaient disponibles à l'essai. Sur le week-end c'est plus d'une centaine d'essais d'une trentaine de minutes chacun, qui ont été effectués par des participants accompagnés de pilotes-instructeurs professionnels, ravis de tester les véhicules en conditions réelles, et surpris de pouvoir repartir avec une photo souvenir. Les enfants nombreux sur les lieux ont pu profiter quant à eux, d'un circuit Mini, ludique, doté de voitures à pédales et de panneaux de signalisation pour apprendre en s'amusant. Le public a aussi pu découvrir toute la gamme de prêt à porter et d'accessoires MINI Lifestyle.

Autour de Lionel Blanck PdG de Foch Automobiles, d'Astrid Leiva, conseiller marketing, de Steve Niquet, chef des ventes, Marion Cavalier et Cédric Bourre, conseillers commerciaux Mini, l'ensemble des équipes ont œuvré pour la réussite de cette opération. Pour ceux qui n'auraient pas pu participer à cette manifestation, il reste toujours la possibilité de se renseigner et de réserver un essai directement à la concession.

Foch Automobiles – Centre Commercial Avignon-Nord
ZI du Tronquet (84130) Le Pontet
Tél : 04 90 03 60 63 - www.foch-automobiles.fr

Arles

La reine Astrid

Astrid, XXIe reine d'Arles, a été officiellement intronisée au terme de la fête du costume en Arles, en présence de nombreuses personnalités dont le couturier Christian Lacroix. Elle succède, pour trois ans, à Caroline Serre.

Saint-Rémy

Un forum pour les paysages

Dans le cadre d'un projet mené en commun entre le Parc Naturel régional et le CAUE des Bouches du Rhône, un forum sur le thème "paysages en transition et paysages de transitions" a été organisé au lycée agricole de Saint-Rémy. Bertrand Hervieu, docteur en sociologie, directeur de recherche au CNRS a ouvert les débats. Une exposition "observatoire photographiques des paysages" avec la présentation des 200 premières photos issues de la campagne de l'Observatoire, exposition des photos d'enfants du programme pédagogique étaient également au programme.

Provence

Le Festival des Fontaines

Eco-festival populaire et régionaliste, la seconde édition du "Festival des Fontaines" se déroule les 2, 3 et 4 septembre dans le parc de la Fontaine Mary-Rose à Grans. Ce festival mis en œuvre par le Collectif Prouvènç, association qui œuvre depuis plus de 10 ans à la défense et à la promotion de la langue et de la culture provençales. Elle représente plus de 8000 adhérents, 106 communes et communautés de communes de Provence, et près de 150 associations. Forte du succès du Festival Me Dison Prouvènço, qui s'est hissé au rang des plus grands festivals régionalistes européens, l'association a créé en 2010 le Festival des Fontaines dont le succès fut immédiat.

Renseignements et programmation
www.collectifprovence.com

Vallabrègues

Fête de la Vannerie du 13 au 15 août 2011

La Vannerie en fête

Les 13, 14 et 15 août dans le village ombragé de Vallabrègues, 80 artisans d'art et vanniers du monde entier vous proposeront leurs productions de 9h à 20h. Le samedi à 16 h, c'est le défilé (avec attelages, groupes de danseurs et musicaux), le dimanche à 10h30 la messe en provençal dans les arènes, à 13h le grand aïoli et à 16 h la conférence "Vallabrègues, le Pays des vanniers et des Baissiers". Lundi matin, inauguration de l'oseraie au bord du lac, qui marquera le parcours de la maison de Vincent. Vous pourrez vous procurer de l'osier vivant et voir les démonstrations de sagne de Camargue. Vous pourrez flâner dans les rues décorées du village ou faire une pause devant les saynètes, puis vous rendre au musée (il est préférable d'y aller après le village des vanniers pour bénéficier du demi-tarif). Restauration sur place et spectacles jusqu'à 2h.

Ils soutiennent la Fête de La Vannerie

BOUCHERIE PROVENCALE
route d'Avignon - 13150 TARASCON
Tél : 04 90 43 56 20 - Fax : 04 90 43 56 38

SEE BURAVAND
Bois - charbon- fuel - gazoil
1, bis Chemin de la Lône - 13150 BOULBON
Tél : 04 90 43 95 34

LOU VINCEN
Camping Caravaning
30300 VALLABREGUES
Tél : 04 66 59 21 29 - Fax : 04 66 59 07 41

ATELIER CUIR RY
30300 VALLABREGUES
Tél : 04 66 59 47 21 - ateliercuirry@orange.fr

CIMENTS CALCIA
30300 BEAUCAIRE
Tél : 04 66 59 81 30 - Fax : 04 66 59 81 31

GARAGE FIAT "LA CONDAMINE"
Patrice Nicotera
13150 TARASCON - Tél : 04 90 91 11 43

GROUPAMA SUD
30300 BEAUCAIRE - Tél : 04 66 59 35 78 - Fax : 04 66 59 58 10

BENIBGHI Daniel
Vannier
6, rue Carnot - 30300 VALLABREGUES
Tél : 04 66 59 18 70

CHAISES LACROIX
Chaises et tables provençales
30300 VALLABRÈGUES - Tél : 04 66 59 20 59

MENANT PERE et FILS
Maçonnerie générale - rénovation
30300 VALLABRÈGUES
Tél : 04 66 59 37 69 - 06 08 81 74 03

LE MAS DES DEMOISELLES
Chambres d'hôtes
13150 ST-PIERRE DE MÉZOARGUES
Tél : 04 90 43 91 59 - www.lemasdesdemoiselles.fr

ID PRINT
Agence de Communication
13160 CHÂTEAURENARD
Tél : 04 90 24 21 44 - www.id-print.com

JARDIN DES SAVEURS
Fruits et légumes
13150 TARASCON - Tél : 04 90 91 54 15

Sarl VIGIER TRAITEUR
2, rue de la Gardette
13690 GRAVESON
Tél : 04 90 95 89 87

STAMP
Sérigraphie- Broderie
Route de Boulbon - 13150 TARASCON
Tél : 04 90 91 31 85

FOYER RURAL LOISIRS SPORTS
11, rue de la Chapelle
30300 VALLABRÈGUES
Tél : 04 66 59 06 81

VEXENAT Agnès
Coiffure à domicile
30300 VALLABREGUES - Tél : 06 26 00 67 96

Aux Fleurs du Théâtre
Fleuriste
72, boulevard Victor HUGO - 13150 TARASCON

BAR DES PLATANES
Didier et Hèlene AUBRY
Cours Lafayette - 30300 VALLABREGUES
Tél : 04 66 59 49 19

Antoinette PAYEUR
Couture confection et décoration
VALLABREGUES - Tél : 04 66 74 15 36 et 06 79 72 35 38
a_payeur@orange.fr - déco-couture-toinette-skyrock.com

BRAJA VESIGNE S.A
Sable, cailloux, granulats
Avenue du Gardon - 30190 MOUSSAC
Tél : 04 66 81 61 87

DELICE MUSIC SHOW
"Disco Music Géante"
84000 AVIGNON
Tél : 04 90 89 45 05 ou 06 20 44 50 72

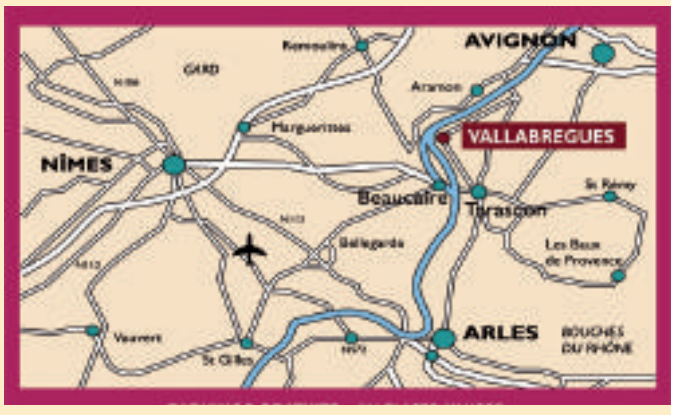
MONLEAU CHAISES
Fabrique de chaises
30300 VALLABREGUES - Tél : 04 66 59 20 17

LA BELLE PIERRE
Producteur de vin
30300 BEAUCAIRE - Tél : 04 66 59 82 75

VENTAILLAT Thierry
Traiteur
Tél : 04 66 57 64 67 - 06 19 28 08 18

CNR
25, bis ch des Rocailles - BP 194
30401 VILLENEUVE-AVIGNON CEDEX
Tél : 04 90 15 98 00 - Fax 04 90 25 34 06

WORLD SECURITY
Espace Optimum Center
BP 18 - 1035, Route de Nîmes - 30350 LEDIGNAN
Tél : 0 826 805 890



SAMEDI 13 AOUT

De 9 heures à 20 heures
Ouverture du « village des vanniers et de l'artisanat d'art »
Avec ses 80 exposants venus d'Europe et du Monde Entier

Pendant la journée
Démonstrations de sagne

12 heures
Dame de saumon beurre blanc*

16 heures
Grand défilé évoquant le retour des coupeurs d'osiers ou baissiers. Attelages, groupes musicaux et danseurs

20 heures
Fidéos*

23 heures
Spectacle pyrotechnique sur le lac

22 heures à 02 heures
Soirée dansante avec le disco mobile
« Délice Music Show »

DIMANCHE 14 AOUT
MATIN

De 9 heures à 20 heures
Ouverture du « village des vanniers et de l'artisanat d'art »
Avec ses 80 exposants venus d'Europe et du Monde Entier

Pendant la journée
Démonstrations de sagne

10 heures 30
Procession depuis village des vanniers et messe en provençal dans l'église

13 heures
Grand Aïoli traditionnel*

DIMANCHE 14 AOUT
APRÈS-MIDI

16 heures
Conférence « Vallabrègues, le pays des Vanniers et des Baissiers » de Georges Sudres

20 heures
Steak de taureau mariné sauce au poivre vert *

21 heures 30
Concert Reggae aux accents Rock et Salsa avec « Djulius et les Shalawarts »

23 heures à 02 heures
Soirée dansante avec le disco mobile « Délice Music Show »

LUNDI 15 AOUT

De 9 heures à 20 heures
Ouverture du « village des vanniers et de l'artisanat d'art »
Avec ses 80 exposants venus d'Europe et du Monde Entier

Pendant la journée
Démonstrations de sagne

11 heures
Inauguration de l'Oseraie au bord du lac

12 heures
Colombo de porc antillais, haricots rouges et riz Créole *

A partir de 19h00
Mise en bouche par « Cocktail de Nuit »

20 heures
Brochette mixte ratatouille « maison »*

22 heures à 02 heures
Grand bal de clôture (visuel et dansant) avec l'Orchestre « Cocktail de Nuit et ses danseuses »

Valancogne & Partners

L'IMMOBILIER EN PROVENCE

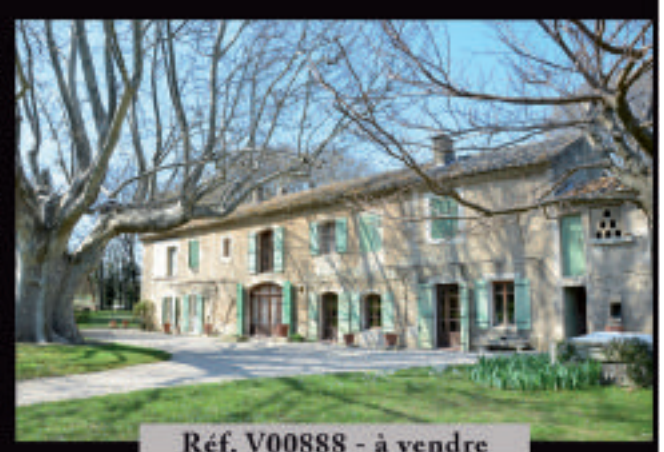
ALPILLES - LUBERON - GARD

Réf. V00981 - à vendre

TRANSACTIONS & LOCATIONS SAISONNIÈRES DE PRESTIGE

Réf. V00717 - à vendre

Réf. V00939 - à vendre



Réf. V00888 - à vendre

Nous recherchons pour notre clientèle nationale et internationale des propriétés à la vente et à la location saisonnière dans le secteur des Alpilles et du Luberon.

Alpilles
Impasse de la Vieille Fontaine - F - 13810 EYGALIERES
Tél. : + 33 490 95 99 41 - alpilles@valancognepartners.com

Luberon
104A route d'Apt - Hameau de Coustellet - F - 84660 MAUBEC
Tél. : + 33 432 520 510 - luberon@valancognepartners.com

www.valancognepartners.com